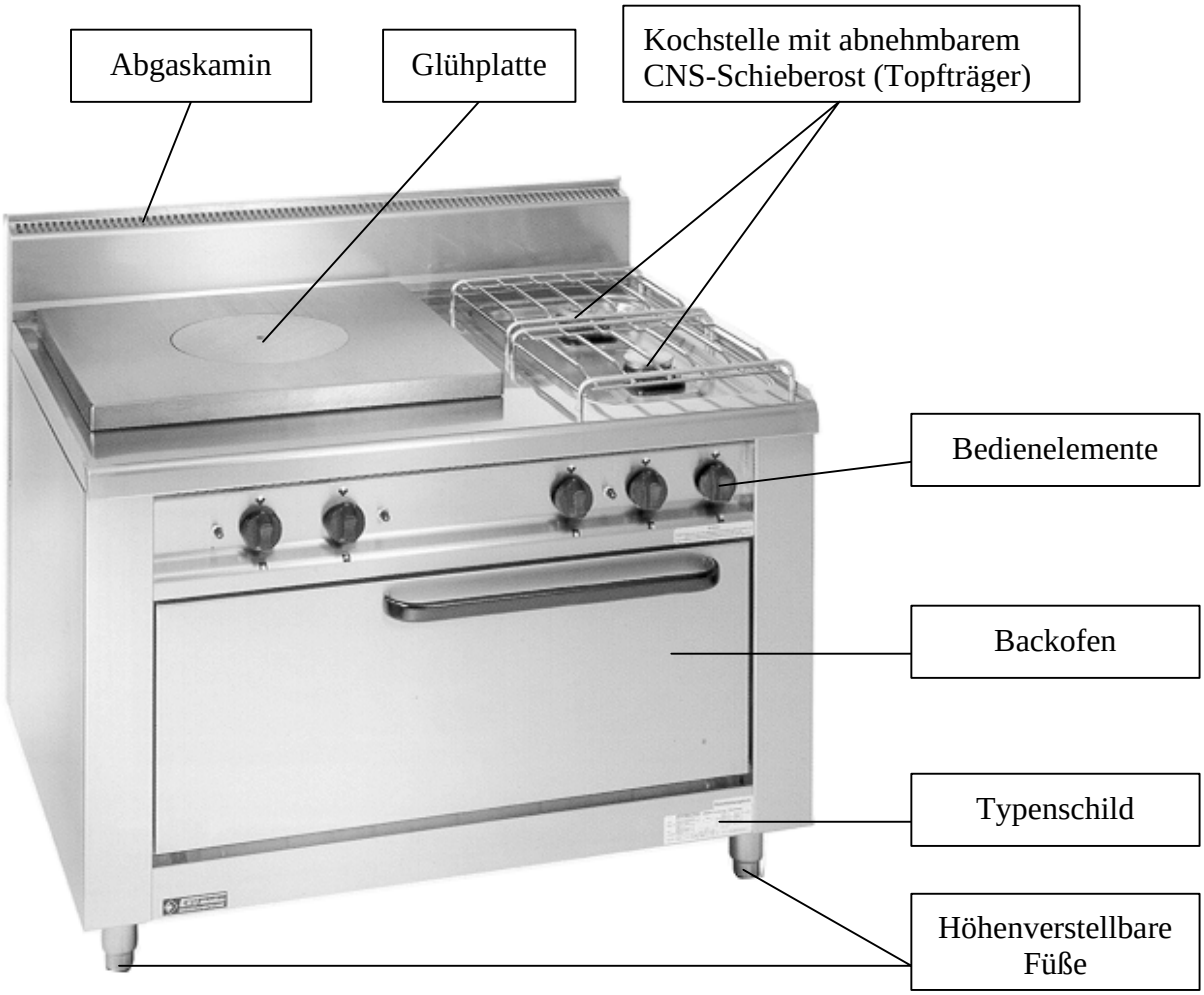
EKU

Gas-Glühplatten-Herd

Thermik 850

Aufstellungs-,
Bedienungs- und Instandhaltungsanleitung

Geräteaufbau



(Beispiel Thermik 850 Modell 850-JGGH-GP-2)

Technische Änderungen vorbehalten !
Für Druckfehler übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung!

Die Geräteanweisung aufmerksam lesen und für die ganze Gerätedauer sorgfältig aufbewahren.

Die Hinweise sollen sofort gelesen werden !

INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung		6-8
Teil 1: Allgemeine Hinweise und Bemerkungen		
1.1.	Allgemeine (Sicherheits-) Hinweise	9
1.2.	Sicherheitseinrichtungen	10
1.3.	Technische Daten	11
1.3.1.	Leistungsmerkmale der Gas-Glühplatten-Herde EKU-Thermik 850	12
1.3.2.	Modellübersicht und Maße	13-15
1.3.3.	Anschlusswerte Gas	16
1.3.4.	Anschlusswerte Elektro	17
1.3.5.	Tabelle: Gastechnische Daten der Kochstelle	18
1.3.6.	Tabelle: Gastechnische Daten der Glühplatte und des Gas-Backofens	19
1.3.7.	Tabelle: Typenabhängige Gesamt-Gas-Anschlusswerte	20
1.4.	Ausrüstung der Gas-Brennstellen und des Gas-Backofens	21
1.5.	Gesetzliche Vorschriften, technische Regeln und Richtlinien	21
Teil 2: Aufstellung und Installation		
2.1.	Aufstellung	22
2.2.	Gasanschluss	23
2.3.	Abgasführung und Lüftung	24
2.4.	Elektroanschluss	24-25
Teil 3: Inbetriebnahme		
3.1.	Inbetriebnahme	25
3.1.1.	Überprüfung der Nennwärmebelastung	25
3.1.2.	Überprüfung des Anschlussdrucks	26
3.1.3.	Kleinstellwärmebelastung	27
3.1.4.	Betrieb mit Flüssiggas	27
3.1.5.	Kontrolle der Primärluft	27
3.2.	Funktionskontrolle	28
3.3.	Einweisung des Betreibers	28
3.4.	Umstellung und Anpassung auf eine andere Gasart	29

3.4.1.	Wechsel der Kochstellenbrennerdüse	29
3.4.2.	Wechsel der Zündflammenbrennerdüse der Kochstelle	30
3.4.3.	Wechsel der Brennerdüse des Backofens	30
3.4.4.	Wechsel der Zündflammenbrennerdüse des Backofens	30
3.4.5.	Wechsel der Vollbrandüsen der Glühplatte	31
3.4.6.	Wechsel der Zündflammenbrennerdüse bei der Glüplatte	31
3.4.7.	Wechsel der Kleinstellschraube	31
3.4.8.	Einstellung des Primärluftvolumenstromes	32

Teil 4: Bedienung, Wartung und Pflege

4.1.	Bedienungsanleitung	32
4.1.1.	Anordnung der Bedienungselemente	33
4.1.2.	Betrieb der Kochstellen	33
4.1.3.	Kochstellen mit „Topfaufstellungserkennung“ (Option)	34
4.1.4.	Zündung der Brenner bei aufgelegter verchromter Wärmeplatte	35
4.1.5.	Betrieb des konventionellen Gas-Backofens	35
4.1.6.	Betrieb des Heißluft-Gas-Backofens	36-38
4.1.7.	Elektro-Wärmeschrank	39
4.1.8.	Hinweise zur Benutzung	39-40
4.2.	Wartung	41
4.2.1.	Brenner	41
4.2.2.	Brennverhalten	41
4.2.3.	Wärmebelastung und Dichtheit	41
4.2.4.	Abgasweg	42
4.2.5.	Besondere Hinweise	42
4.3.	Reinigung und Pflege	43
4.3.1.	Allgemeines zur Pflege	43
4.3.2.	Reinigung der Außenflächen	43
4.3.3.	Reinigung der Kochstellen	44
4.3.4.	Reinigung des Gas-Backofens	44
4.3.5.	Reinigung des Wärmefachs	44
4.3.6.	Verhalten bei Störungen	45
4.3.7.	Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung	45
4.4.	Analyse einiger Betriebsstörungen bei den Gaskochstellen	46
4.5.	Analyse einiger Betriebsstörungen beim Gasbackofen	47

Teil 5: Explosionszeichnungen, technische Abbildungen und Schaltpläne

5.1.	Gas-Kochstellenarmatur und Zündflammenbrenner	48
5.2.	Kochstellenbrenner-Düse-Primärluft-„Topferkennung“	49
5.3.	Gasbackofen-Armatur	50
5.4.	Zündflammenbrenner für Gasbackofen und Glühplatte	51-52
5.5.	Düse-Primärluft Gas-Backofen	53

5.6.	Anschlussdruck-Meßstutzen auf der Gasrampe	53
5.7.	Explosionszeichnung der Kochstelle „C“ und Ersatzteilliste	54-55
5.8.	Explosionszeichnung der Kochstelle „D“ und Ersatzteilliste	56-57
5.9.	Explosionszeichnung der Kochstelle „E“ und Ersatzteilliste	58
5.10.	Abbildung des Gasbackofenbrenners und Ersatzteilliste	59-60
5.11.	Schaltplan Gas-Heißluftbackofen	61
5.12.	Schaltplan Jumbo-Gas-Heißluftbackofen	62
5.13.	Tabelle „Ausgeführte Reparaturen“	63
5.14.	Service	64

ZEICHENERKLÄRUNG

Verbrennungsgefahr

Achtung → besonders wichtiger Punkt dieser Anleitung

Einleitung

Sie haben sich für ein Gerät der Fa. EKU entschieden. Dafür vielen Dank!

Vor der Installation

Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch. Sie finden darin alle wichtigen Sicherheitshinweise, sowie weitere notwendige Angaben, die für eine ordnungsgemäße Inbetriebnahme - und den Betrieb selbst - erforderlich sind.

Gewährleistung

Lässt der Anwender/Endabnehmer Eingriffe durch unbefugtes Personal vornehmen, oder werden solche durch "Dritte" vorgenommen, erlöschen sämtliche sonstigen Ansprüche und zwar in Anlehnung aller durch solche Eingriffe betroffenen Gegenstände. Dies gilt auch für den Fall, dass das Gerät zweckentfremdet betrieben, falsch bedient oder unsachgemäß behandelt wird.

Änderungen

Das Recht auf technische bzw. konstruktive Änderungen ohne Benachrichtigung bleibt vorbehalten. Es besteht keine Verpflichtung, Änderungen an bereits ausgelieferten Geräten vorzunehmen.

Urheberschutz

Es ist nicht gestattet - soweit nicht anders zugestanden - diese Unterlagen zu vervielfältigen oder weiterzugeben. Auch nicht auszugsweise. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Alle Rechte für den Fall der Patentierung oder der GM-Eintragung vorbehalten.

Prüfzeichen

Die Gasglühplattenherde der Serie Thermik 850 wurden von dem Gaswärmeinstitut e.V. Essen getestet und erhielten „die Bescheinigung über die Sicherheit an einem Gasgerät“.

Die Elektro-Backöfen wurden durch die europäisch akkreditierte Prüfstelle „TÜV-Produkt-Service“ einer Baumusterprüfung unterzogen und besitzen das

Zeichen
(Konformitätszeichen für Deutschland)

Das Gerät entspricht der

Europäischen Gasgeräterichtlinie 90/ 396/ EWG
und der DIN EN 203

und wird mit

CE 0085 gekennzeichnet.

Vorteile der Gas-Glühplatten-Herde der Modellreihe Thermik 850

- Glühplatte bis 500°C mit 1 Brenner mittig
- wahlweise mit Backofen aus CNS 2/1 GN oder Jumbo-Backofen aus CNS in den Backofenvarianten Gas oder Gas mit Umluft zuschaltbar
- Gerät auch mit 2 bzw. 4 Gaskochstellen neben Glühplatte erhältlich
- Kochstellen-Brenner wahlweise mit 5,5 oder 7,0 (6,5) kW Brenner

1.1. ALLGEMEINE (SICHERHEITS-) HINWEISE

- Lesen Sie mit Aufmerksamkeit die Hinweise dieser Anweisung Sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit der Installation und der Wartung des Geräts.
- Dieses Handbuch sorgfältig aufbewahren!
- Diese Geräten dürfen nur von geschultem Personal benutzt werden.
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht betrieben werden.
- Das Gerät darf nur für den sachgemäßen Betrieb, dem Zubereiten von Speisen, verwendet werden; jede andere Verwendung, beispielsweise die Benutzung des Geräts als Heizung oder ähnliches, ist untersagt und kann Gefahren hervorrufen.
- **Während des Betriebs werden die Oberflächen des Geräts heiß; Vorsicht: Verbrennungsgefahr !**
- Im Falle einer Störung bzw. Fehlfunktion ist das Gerät unverzüglich auszuschalten.
- Eventuelle Reparatur- bzw. Wartungsarbeiten nur von einem Kundendienst durchführen lassen.
- Alle für den Kundendienst wichtigen Daten des Geräts sind im Typenschild enthalten, siehe Bild auf Seite 2 und siehe Kapitel 1.2. „Technische Daten“
- Wenn der Kundendienst angesprochen wird, ist es sehr wichtig den Defekt bzw. die Störung detalliert zu beschreiben, so daß der Techniker sich schon ein Bild über den eventuellen Eingriff machen kann.
- Während der Installations- bzw. Wartungsarbeiten empfiehlt sich zum Schutz der Hände das Tragen von Handschuhen.

Achtung! : Die genauste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muß sichergestellt sein.

Achtung! : Der Glühplatten-Herd darf nicht ohne den werkseitig montierten Abgaskamin betrieben werden. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die beim Betrieb des Geräts ohne den Abgaskamin auftreten.

1.2. SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

Es dürfen grundsätzlich keine Sicherheitseinrichtungen außer Betrieb gesetzt oder umgangen werden. Ist eine Demontage einzelner Sicherheitseinrichtungen z.B. bei Wartungs- oder Reparaturarbeiten erforderlich, hat unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten die Remontage und Wirksamkeitsüberprüfung der entsprechenden Sicherheitseinrichtungen zu erfolgen.

1.3. TECHNISCHE DATEN

Die EKU-Gas-Glüplatten-Herde der Typenreihe Thermik 850 entsprechen der Bauart A. Sie unterfallen der Kategorie:

DE II 2 ELL 3B/P	Erdgas/ Flüssiggas

Das Gas-Geräteschild ist jeweils an der Gerätefront angebracht und enthält alle wichtigen Angaben über die eingestellte Gasart und gegebenenfalls über die Stromaufnahme.

1.3.1. Leistungsmerkmale der Herdserien EKU-Thermik 850

Merkmale		**Thermik 850**
Bautiefe 850 mm		+
Gerätebreite bei 1 Glühplatte und Kochfeldern	-	800
	2	1200
Anzahl Kochfelder Gas (Glühplatte + Kochstelle)	1+2	+
Gasbrenner Glühlatte kW	10	+
Gasbrenner Kochstelle kW	4,0	+
	7,0	+
Serienmäßig Wärmeschrank		+
CNS-Schieberoste		+
Stand-Ausführung offener Unterbau		+
Backofen CNS	2 GN	+
	Jumbo	+

Beachte:
Beim Betrieb mit Flüssiggas hat der Kochstellen-Brenner statt 7,0 kW nur 6,5 kW.

1.3.2. Modellübersicht und Maße

Typ	Bauart	Glühplatte/ Anzahl der Koch-stellen	Maße mm	
			Breite	Tiefe
850-GST-GP	Standausführung ohne Backofen, Unterbau drei Seiten zu	1 x 10,0 kW	800	850
850-GGH-GP	Mit Gasbackofen 7,0 kW	1 x 10,0 kW	800	850
850-GST-GP-2	Standausführung ohne Backofen, Unterbau drei Seiten zu	1 x 10,0 kW 1 x 4,0 kW 1 x 7,0 kW	1200	850
850-GGHW-GP-2	Gasbackofen 7,0 kW mit zuschaltbarer Umluft und Wärmeschrank 0,25 kW (E)	1 x 10,0 kW 1 x 4,0 kW 1 x 7,0 kW	1200	850
850-JGGH-GP-2	Jumbobackofen Gas 14,0 kW mit zuschaltbarer Heißluft 0,2 kW (E)	1 x 10,0 kW 1 x 4,0 kW 1 x 7,0 kW	1200	850

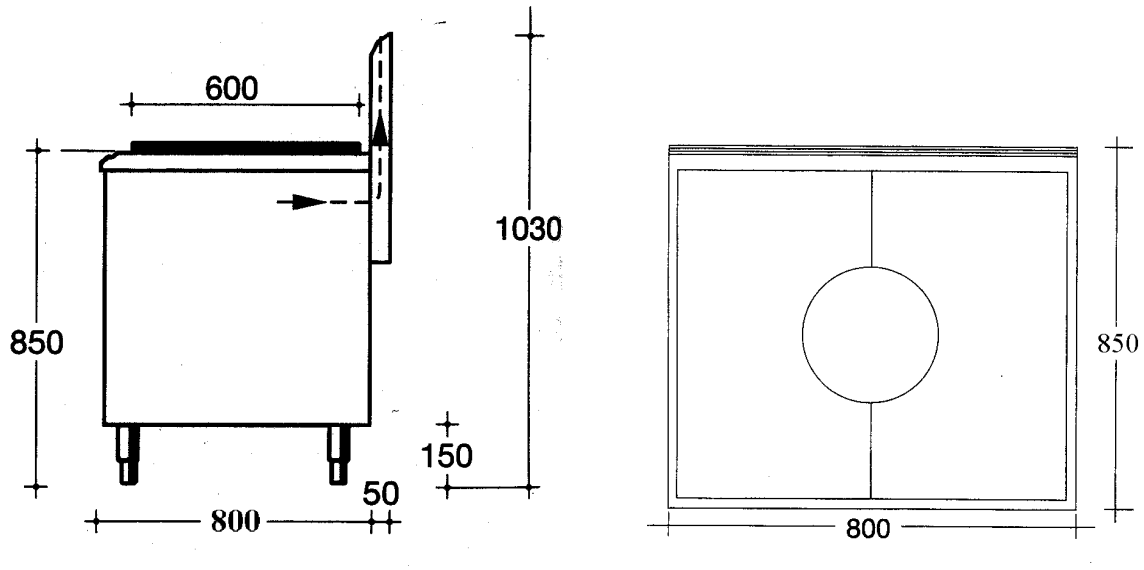
Beachte Hinweise auf der nächsten Seite!

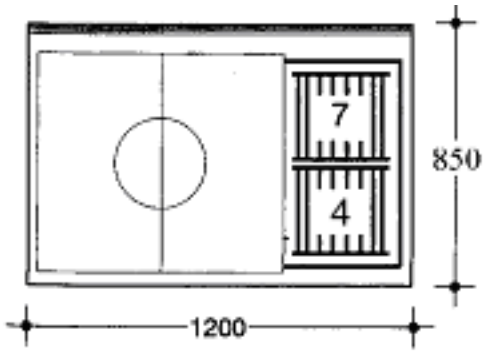
Beachte:

Bei Flüssiggas hat der Kochstellen-Brenner statt 7,0 kW nur 6,5 kW Leistung.

Innenmaße	Breite	Tiefe	Höhe
Heißluft-Backofen	530	580	300
Wärmeschrank	400	470	350
Abstellfach	400	470	350

Innenmaße Jumbo	Breite	Tiefe	Höhe
Heißluft-Backofen	830	580	300




7
4
850
1200

1.3.3. Anschlusswerte Gas

Typ	Gas-Nennwärmebelastung in kW					
	Glüh-platte	Koch-stelle „C“	Koch-stelle „D“	Backofen		Gesamt-summe
				Konv.	Heißluft	
850-GST-GP	1 x 10,0	-	-			10,0
850-GGH-GP	1 x 10,0	-	-	7,0		17,0
850-GST-GP-2	1 x 10,0	1 x 4,0	1 x 7,0			20,5
850-GGHW-GP-2	1 x 10,0	1 x 4,0	1 x 7,0		7,0	27,5
850-JGGH-GP-2	1 x 10,0	1 x 4,0	1 x 7,0		14,0	35,5

1.3.4. Anschlusswerte Elektro

Typ	Elektro-Nennaufnahme in kW				Spannung
	Backofen Ober-/ Unterhitze	Heißluft-Backofen umschalt-bar	Wärme-schrank	Gesamt-summe	
850-GGHW-GP-2		0,1	0,25	0,35	230 V AC, 50 Hz
850-JGGH-GP-2		0,2		0,2	230 V AC, 50 Hz
Topfaufstellerkennung (Option) 230 V AC, 50 Hz, P=0,11 kW					

1.3.5. Tabelle: Gastechnische Daten der Kochstelle

Kochstellen			**Kochstelle „C“**	**Kochstelle „D“**	**Kochstelle alternativ „E“**
Bauart			A 1		
Kategorie			II2ELL3B/P		
Größter Abgasmassenstrom			-		
Erforderliche Verbrennungsluftzufuhr			Siehe DVGW-Arbeitsblatt G 634		
Nennwärmebelastung in kW			3,5	5,5	7,0 (6,5)
Kleinstellwärmebelastung in kW			0,95	1,6	2,6
Anschlusswerte in m^3/h - bei B/P in kg/h					
Gasart	WB	Heizwert Hu, B			
Erdgas, Gruppe E (bisher H) Abschlussdruck 20 mbar	NWB	9,45 kWh/ m^3	0,37	0,58	0,74
	Min		0,10	0,17	0,28
Erdgas, Gruppe LL (bisher L) Anschlussdruck 20 mbar	NWB	8,13 kWh/ m^3	0,43	0,68	0,86
	Min		0,12	0,20	0,32
Flüssiggas B/P Anschlussdruck 50 mbar	NWB	12,68 kWh/ kg	0,28	0,43	0,55
	Min		0,07	0,13	0,21
Düsenausstattung V = Düse mit Vorbohrung					
Ergas E	Zündbrenner – Düse-Nr.		30	30	30
	Großstellung-Düsendurchmesser		V 1,35	1,75	2,00
	Kleinstellung-Düsendurchmesser		0,75	0,9	1,2
Erdgas LL	Zündbrenner – Düse-Nr.		30	30	30
	Großstellung-Düsendurchmesser		V 1,55	2,00	2,20
	Kleinstellung-Düsendurchmesser		0,8	1,1	1,4
Flüssiggas	Zündbrenner – Düse-Nr.		20	20	20
	Großstellung-Düsendurchmesser		0,82	1,05	1,08
	Kleinstellung-Düsendurchmesser		0,40	0,55	0,65
Primärluft-Einstellung					
Abstand „A“ in mm	Erdgas		Offen	Offen	Offen
	Flüssiggas		Offen	Offen	Offen

1.3.6. Tabelle: Gastechnische Daten der Glühplatte und des Backofens

Glühplatte und Backofen			**Glüh-platte**	**(Heißluft-) Backofen**	
				Klein	**Groß Jumbo**
Bauart			B 21		
Kategorie			II2ELL3B/P		
Größter Abgasmassenstrom			-		
Erforderliche Verbrennungsluftzufuhr			Siehe DVGW-Arbeitsblatt G 634		
Nennwärmebelastung in kW			10,0	7,0	14,0
Kleinstellwärmebelastung in kW			4,5	EIN/AUS-Regelung	
Anschlusswerte in m^3/h - bei B/P in kg/h					
Gasart	WB	Heizwert Hu, B			
Erdgas, Gruppe E (bisher H) Abschlussdruck 20 mbar	NWB	9,45 kWh/ m^3	1,06	0,74	1,48
	Min		0,48	-	-
Erdgas, Gruppe LL (bisher L) Anschlussdruck 20 mbar	NWB	8,13 kWh/ m^3	1,23	0,86	1,72
	Min		0,55	-	-
Flüssiggas B/P Anschlussdruck 50 mbar	NWB	12,68 kWh/ kg	0,78	0,55	1,10
	Min		0,35	-	-
Düsenausstattung V = Düse mit Vorbohrung					
Ergas E	Zündbrenner – Düse-Nr.		einstellbar		
	Großstellung-Düsendurchmesser		2,30	2,00	
	Kleinstellung-Düsendurchmesser		einstellb.	-	
Erdgas LL	Zündbrenner – Düse-Nr.		einstellbar		
	Großstellung-Düsendurchmesser		2,50	2,20	
	Kleinstellung-Düsendurchmesser		einstellb.	-	
Flüssiggas	Zündbrenner – Düse-Nr.		Anschlag		
	Großstellung-Düsendurchmesser		1,40	1,15	
	Kleinstellung-Düsendurchmesser		1,05	-	
Primärluft-Einstellung					
Abstand „A“ in mm	Erdgas		13	6	
	Flüssiggas		13	6	

1.3.7. Tabelle Typenabhängige Gesamt-Gas-Anschlusswerte

Typ	Qn-Gesamt (kW)	Gas-Gesamt-Anschlusswerte, bez. auf Hu-15°C					
		Glüh-platte	Anzahl Koch-stellen „C“, „D“ o. „E“3,5 - 5,5 -7,0 kW	Backofen Brenner mit je 7,0 kW	Erdgas E - LL		Flüssiggas B/P
					m^3/h		(kg/h)
					G 20	G 25	G 30
…GST-GP	10,5	1	-	--	1,11	1,29	0,83
...GGH-GP	17,0	1	-	1	1,80	2,09	1,34
…GST-GP-2,	20,5	1	2	-	2,17	2,52	1,62
...GGHW-GP-2	27,5	1	2	1	2,91	3,38	2,17
...J-GGH-GP-2	34,5	1	2	2	3,65	4,24	2,72

1.4. AUSRÜSTUNG DER GAS-BRENNSTELLEN UND DES BACKOFENS

- Hauptbrenner und Zündflammenbrenner
- Vollzündgesicherte Gasarmatur (Einstellgerät und Zündsicherung)
- Thermoelement
- CNS-Schieberoste
- Ein Backblech sowie ein Grillrost

1.5. GESETZLICHE VORSCHIRFTEN, TECHNISCHE REGELN UND RICHTLINIEN

Für die Installation müssen folgende Vorschriften befolgt werden:

- Bauordnung des jeweiligen Landes
- Feuerungsverordnung des Landes
- Verordnung über Arbeitsstätten (ArbStättV)
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen
- DVGW-Arbeitsblatt G 634 „Installation Großküchengeräten“
- DVGW-Arbeitsblatt G 600 „Technische Regeln für Gasinstallationen“ (TRGI)
- TRF „Technische Regeln Flüssiggas“
- Unfallverhütungsvorschriften VBG 21 und VBG 77
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18 160 Teil 1 „Hausschornsteine“
- Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas ZH 1/455
- Richtlinie „Raumlufttechnische Anlagen für Küchen“ VDI 2052
- Einschlägige VDE-Vorschriften
- Bestimmungen der Energieversorgungsunternehmen (GVU und EVU)

2.1. AUFSTELLUNG

- Bevor das Gerät installiert wird, ist es auf Schäden hin zu überprüfen. Im Falle eines sichtbaren Schadens, Gerät nicht anschließen und unverzüglich die Verkaufsstelle benachrichtigen.

- PVC-Schutzfilm von der Oberfläche des Geräts sorgfältig abnehmen. Gegebenenfalls zurückbleibende Klebereste sind mit geeigneten Reinigungsmitteln zu entfernen. PVC-Schutzfilm ist entsprechend den geltenden Vorschriften zu entsorgen.

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem Geräteschild festzustellen, ob es für die vorhandene Gasart eingestellt und zugelassen ist (siehe Typenschild auf der Gerätefront). Falls die angegebene Gasart nicht mit der am Aufstellort übereinstimmt, ist zunächst eine Umstellung oder Anpassung vorzunehmen (hierzu vgl. Kapitel 3.4.).

- Holen Sie vor der Installation die Genehmigung des Energieversorgungsunternehmens und ggf. des Bezirksschornsteinfegers ein.

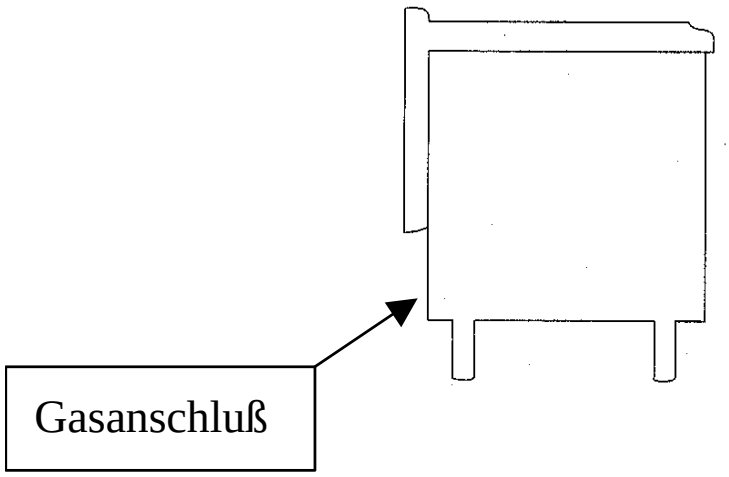
- Das Gerät muss waagrecht aufgestellt werden; kleinere Unebenheiten des Aufstellbodens können durch die höhenverstellbaren Füße (ein- bzw. ausschrauben) ausgeglichen werden. Neigungen und größere Unebenheiten können sich nachteilig auf die Funktion des Gerätes auswirken.

2.2. GASANSCHLUSS

- Der Gasanschluss darf nur von autorisiertem Fachpersonal unter Beachtung der einschlägigen Vorschriften erfolgen.

- Der Gasanschluss an sämtlichen Geräten ist ein konisches Außengewinde nach DIN 2999/1. Die Verbindung mit der Gasleitung hat unter Zwischenschaltung einer Gasanschlussarmatur sowie unter Beachtung des DVGW-Arbeitsblattes G 634, der DVGW-TRGI bzw. der TRF-Bestimmungen und etwaiger Bestimmungen des GVU's zu erfolgen.

- Nach Fertigstellung müssen alle Verbindungsstellen unter Betriebsdruck auf Dichtheit überprüft werden unter Verwendung von nicht korrodierendem Lecksuchspray.



2.3. ABGASFÜHRUNG UND LÜFTUNG

- Das Gerät entspricht der Bauart B 21, d.h. ein Abgasanschluss an eine Abgasanlage ist zwingend erforderlich. Die Aufstellung muss unter einer Dunstabzugshaube oder einer Lüftungsdecke erfolgen.

- Hinsichtlich Abgasführung, Verbrennungsluftzuführung und der Lüftung des Aufstellraumes verweisen wir auf das DVGW-Arbeitsblatt G 634.

- **Der rückwärtige Abgaskamin darf nicht verändert werden.**

- **Das Gerät darf nur in einem ausreichend belüfteten Raum betrieben werden!**

- **Achten Sie auf ausreichende Temperaturbeständigkeit der Fettfilter in der Dunstabzugshaube, da Abgastemperaturen von etwa 300°C auftreten an der Austrittsstelle des Kamins.**

2.4. ELEKTROANSCHLUSS

- Beachte: Dieser Punkt der Anleitung ist nur für Geräte vorgesehen mit elektrisch beheiztem Heißluft-Backofen und automatischer „Topfaufstellerkennung“.

- **Wichtig: Der elektrische Anschluss muss von einer Elektrofachmann unter Beachtung der einschlägigen Vorschriften vorgenommen werden.**

- Zunächst ist die Stromart und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Geräteschild und dieser Anleitung zu vergleichen.

- Für den Anschluss sind die Vorschriften nach VDE 0100 sowie etwaige örtliche Vorschriften des Energieversorgungsunternehmens zu beachten. Absicherung 16 A, LS Automat an Wechselstrom 230 V.

- Im Falle der Nichtzugänglichkeit des Anschlusssteckers ist dem Gerät eine Trennvorrichtung mit mindestens 3mm Kontaktöffnung vorzuschalten.

- Die gewählte Netzanschlussleitung darf nicht leichter sein als H07RNF nach VDE 0282 und muss einen Mindestquerschnitt entsprechend der elektrischen Nennaufnahme des Gerätes aufweisen.

- Die Netzanschlussleitung muss durch die Zugentlastung geführt und befestigt werden. Anschließend sind die einzelnen Leiter an der entsprechenden Klemme fest anzuschließen.

- Das Gerät ist nur unter Beachtung der vorgeschriebenen Schutzmaßnahmen zu betreiben!

- Das Gerät ist in ein Potentialausgleichssystem einzubeziehen. Der Anschluss für die Verbindung mit dem Potentialausgleichssystem befindet sich rechts vorne am Gerät unter dem Sockel und ist mit dem internationalen Symbol gekennzeichnet.

3.1. INBETRIEBNAHME

WICHTIG!: Die Inbetriebnahme des Geräts ist durch Fachpersonal vorzunehmen. Sollte dies nicht der Fall sein, so übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung für sich daraus ergebende Schäden.

3.1.1 Überprüfung der Nennwärmebelastung

- Die Geräte müssen nach den Anleitungen des Herstellers und entsprechend den einschlägigen Vorschriften vom Vertragsinstallationsunternehmen, Umstellunternehmen, Wartungsunternehmen oder Gasversorgungsunternehmen bei der Neuinstallation und entsprechend bei Umstellungen oder Anpassungen auf eine andere Gasart sowie bei jeder Wartungsarbeit auf die vorgesehene Wärmebelastung kontrolliert werden.

- Erst prüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingerichtet ist. Hierfür ist festzustellen, ob die Angabe auf dem Typenschild mit der vorhandenen Gasart übereinstimmt (siehe Aufkleber auf der Gerätefront).

- Die Nennwärmebelastung ergibt sich für das vorliegende Gerät durch Einsatz der richtigen Düsen und bei Anschlussdrücken von

20 mbar bei Erdgas E (bisher H)
20 mbar bei Erdgas LL (bisher L)
50 mbar bei Flüssiggas B/P

und zwar unter wirksam werden des jeweiligen Düsenquerschnitts.

Der Betrieb des Gerätes ist nur mit den vorgesehenen Düsen und nur innerhalb folgender Anschlussdruckbereiche erlaubt:

17 (18) bis 25 mbar bei Erdgas E und Erdgas (LL)
42,5 bis 57,5 mbar bei Flüssiggas

3.1.2. Überprüfung des Anschlussdrucks

- Der Anschlussdruck wird mittels eines U-Rohr-Manometers mit einer Mindestauflösung von 0,1 mbar gemessen; hierzu Dichtschraube im Anschlussdruck-Messtutzen der Gasrampe lösen und Schlauch des Manometers anschließen (vgl. Abbildung 5.6.).

- Wird eine zusätzliche Kontrolle der Wärmebelastung über den Gaszähler vorgenommen, so ist der sich ergebende Durchflusswert am Gaszähler im Beharrungszustand des Gerätes mit dem Anschlusswert gemäß der Tabelle „Typenabhängige Gesamt-Gas-Anschlusswerte“ im Kapitel 1.2.4. zu vergleichen. Dieser Anschlusswert sollte innerhalb einer Toleranz von +/- 5% erreicht werden; falls nicht, richtigen Düseneinsatz kontrollieren.

- ***ACHTUNG !*** Sollte sich der Druck nicht innerhalb der in den Tabelle angegebenen Grenzen befinden, den Betrieb des Gerätes unterbrechen und das Gasversorgungsunternehmen kontaktieren.

3.1.3. Kleinstellwärmebelastung

- Die richtige Kleinstellwärmebelastung ergibt sich durch den Einsatz der vorgesehenen Kleinstellschraube, entsprechend der Tabelle „Gastechnische Daten der Glühplatte und des Backofens“ im Kapitel 1.3.6..

- Hierzu ist die Kleinstellschraube (vgl. Abbildung im Kapitel 5.3.) entsprechend einzustellen:

Rechtsdrehung	=	Verminderung des Durchflusses
Linkdsdrehung	=	Vergrößerung des Durchflusses

3.1.4. Betrieb mit Flüssiggas

- Prüfen Sie, ob die Kennzeichnung der eingesetzten Düsen mit den Angaben in der Tabelle „Gastechnische Daten der Glühplatte und des Backofens“ übereinstimmt.

- Die Kleinstellschraube (vgl. Abbildung im Kapitel 5.3.) ist bis auf Anschlag einzudrehen.

3.1.5. Kontrolle der Primärluft

- Die Kochstellenbrenner sind ohne Primärlufteinstellung ausgestattet.

- Der Backofenbrenner ist mit einer Luftregelhülse (vgl. Abbildungen im Kapitel 5.5. und 5.10.) versehen, die vom Hersteller auf einen definierten Abstand von 6 mm eingestellt ist. Eine Verstellung der Backofen-Luftregelhülse ist nur im Rahmen von Umstellungen oder Anpassungen erlaubt, damit die Düse gewechselt werden kann.

3.2. FUNKTIONSKONTROLLE

→ folgende Arbeiten sind auszuführen:

- Gerät entsprechend Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen
- Gasdichtheit gemäß DVGW-TRGI bzw. TRF prüfen
- Alle Schalterelemente auf Funktion prüfen
- Brennsicherheit (An-, Über- und Durchzünden) zwischen Groß- und Kleinstellung prüfen
- Flammenstabilität (Abheben/ Rückschlagen) prüfen
- Einwandfreie Abgasführung prüfen
- Funktion der Zünd-, Einstell-, Regel- und Sicherheitseinrichtungen prüfen

3.3. EINWEISUNG DES BETREIBERS

Das Gerät ist nur für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muß von Fachkräften bedient werden.

- Den Benutzer anhand der Bedienungsanleitung mit dem Gerät vertraut machen und Bedienungsanleitung übergeben.

- Es ergeht der Hinweis, dass bauliche Änderungen, welche die Verbrennungsluftversorgung beeinträchtigen, einer erneuten Funktionskontrolle bedürfen.

- Es ist erforderlich, das Gerät einer regelmäßigen Wartung zu unterziehen und zwar abhängig von der Nutzungshäufigkeit; mindestens sollte dies jedoch einmal pro Jahr erfolgen. Der Abschluss eines Wartungsvertrages wird empfohlen.

3.4. UMSTELLUNG UND ANPASSUNG AUF EINE ANDERE GASART

Wichtig: Die Umstellung auf andere Gasart muss von qualifizierten und zugelassenen Installateuren durchgeführt werden.

Alle Geräte unserer Fertigung werden werkseitig einzeln geprüft und nach Wunsch des Kunden auf die erforderliche Gasart eingerichtet (siehe Typenschild auf der Gerätefront). Sollen andere Gasarten verwendet werden, ist zu beachten, dass die Umstellung von einem zugelassenen Installateur oder von unserem Kundendienst ausgeführt werden muss. Die Düsen der Hauptbrenner und der Zündflammenbrenner sowie die Kleinstellschrauben für die verschiedenen Gasarten sind mit einer Kennziffer versehen (siehe Tabelle „Gastechnische Daten der Kochstelle“ im Kapitel 1.3.5. und Tabelle „Gastechnische Daten der Glühplatte und des Backofens im Kapitel 1.3.6.).

Bei einer Umstellung oder Anpassung der Brennstellen des Gerätes auf eine andere Gasart sind folgende Maßnahmen zu treffen:

- Wechsel der Vollbranddüsen
- Düsenwechsel/ Einstellung der Zündflammenbrenner
- Einsatz der richtigen Kleinstellschraube
- Funktionsprüfung und Kennzeichnung der neuen Gasart

3.4.1. Wechsel der Kochstellenbrennerdüse

→ Vgl. Abbildung im Kapitel 5.2.

- Frontblende demontieren
- Lösen der Düsenstock-Befestigungsschraube und der Verschraubung an der Armatur
- Herausziehen des Düsenstocks mit Gasleitung
- Ausbau der Düse und Einbau der neuen Düse gemäß Tabelle „Gastechnische Daten der Kochstelle“ im Kapitel 1.3.5.
- Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge

3.4.2. Wechsel der Zündflammenbrennerdüse der Kochstelle

→ Vgl. Abbildung im Kapitel 5.1.

- Frontblende demontieren
- Verschraubung der Zündgasleitung am Zündflammenbrenner lösen
- Zündflammendüse (3) gemäß Tabelle „Gastechnische Daten der Kochstelle“ im Kapitel 1.3.5. einsetzen
- Die Flamme muss das Thermoelement umschließen und das Flammenbild muss einwandfrei sein
- Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge

3.4.3. Wechsel der Brennerdüse des Backofens

→ vgl. Abbildungen in den Kapitel 5.5. und 5.10.

- Backofenbodenblech herausnehmen und ggf. untere Frontblende demontieren
- Lösen der Primärluft-Befestigungsschraube
- Backofenbrennerdüse gemäß der Tabelle „Gastechnische Daten der Glühplatte und des Backofens“ im Kapitel 1.3.6. auswechseln
- Primärluft gemäß Tabelle „Gastechnische Daten der Glühplatte und des Backofens“ im Kapitel 1.3.6. auf den richtigen Abstand einstellen
- Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge

3.4.4. Wechsel der Zündflammenbrennerdüse des Backofens

→ vgl. Abbildungen im Kapitel 5.4.

- Untere Blende entfernen und Backofenbodenblech herausnehmen
- Abdeckung der Zündgasdüse am Zündflammenbrenner lösen
- Zündflammendüse gemäß Tabelle „Gastechnische Daten der Glühplatte und des Backofens“ im Kapitel 1.3.6. einsetzen
- Zündflammenbrennerdüse so einstellen, dass die Flamme das Thermoelement umschließt und das Flammenbild einwandfrei ist; bei Flüssiggas auf Anschlag
- Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge

3.4.5. Wechsel der Vollbranddüsen der Glühplatte

- Frontblende demontieren
- Lösen der Primärluft-Befestigungsschraube
- Ausbau der Düse und Einbau der neuen Düse gemäß Tabelle „Gastechnische Daten der Glühplatte und des Backofens“ im Kapitel 1.3.6.
- Primärluft gemäß Tabelle „Gastechnische Daten der Glühplatte und des Backofens“ im Kapitel 1.3.6. auf richtigen Abstand einstellen
- Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge

3.4.6. Wechsel der Zündflammenbrennerdüse bei der Glühplatte

→ Vgl. Abbildungen im Kapitel 5.4.

- Frontblende demontieren
- Abdeckung der Zündgasdüse am Zündflammenbrenner lösen
- Zündflammendüse gemäß Tabelle „Gastechnische Daten der Glühplatte und des Backofens“ im Kapitel 1.3.6. einsetzen
- Zündflammendüse unterhalb der Abdeckung so einstellen, dass Flamme das Thermoelement umschließt und das Flammenbild einwandfrei ist; bei Flüssiggas auf Anschlag
- Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge

3.4.7. Wechsel der Kleinstellschraube

→ Vgl. Abbildungen im Kapitel 5.1. bzw. 5.3.

Kleinstellschraube nach der Tabelle „Gastechnische Daten der Kochstelle“ im Kapitel 1.3.5. (Pos. 2) bzw. nach der Tabelle „Gastechnische Daten des Backofens“ im Kapitel 1.3.6. durch Linksdrehung lösen und neue Kleinstellschraube auf Anschlag eindrehen.

3.4.8. Einstellung des Primärluftvolumenstromes

→ Vgl. Abbildung im Kapitel 5.5.

Luftregelhülse (Pos. 10) des Heißluft-/ Bratbackofens auf definierten Abstand gemäß Tabelle „Gastechnische Daten der Glühplatte und des Backofens“ im Kapitel 1.3.6. einstellen und Befestigungsschraube versiegeln.
Auf jeden Fall muss der Primärluft-Volumenstrom so eingestellt sein, dass eine ausreichende Sicherheit der Brennerflammen gegen Abheben bei kaltem Brenner und Rückschlagen bei heißem Brenner gegeben ist.

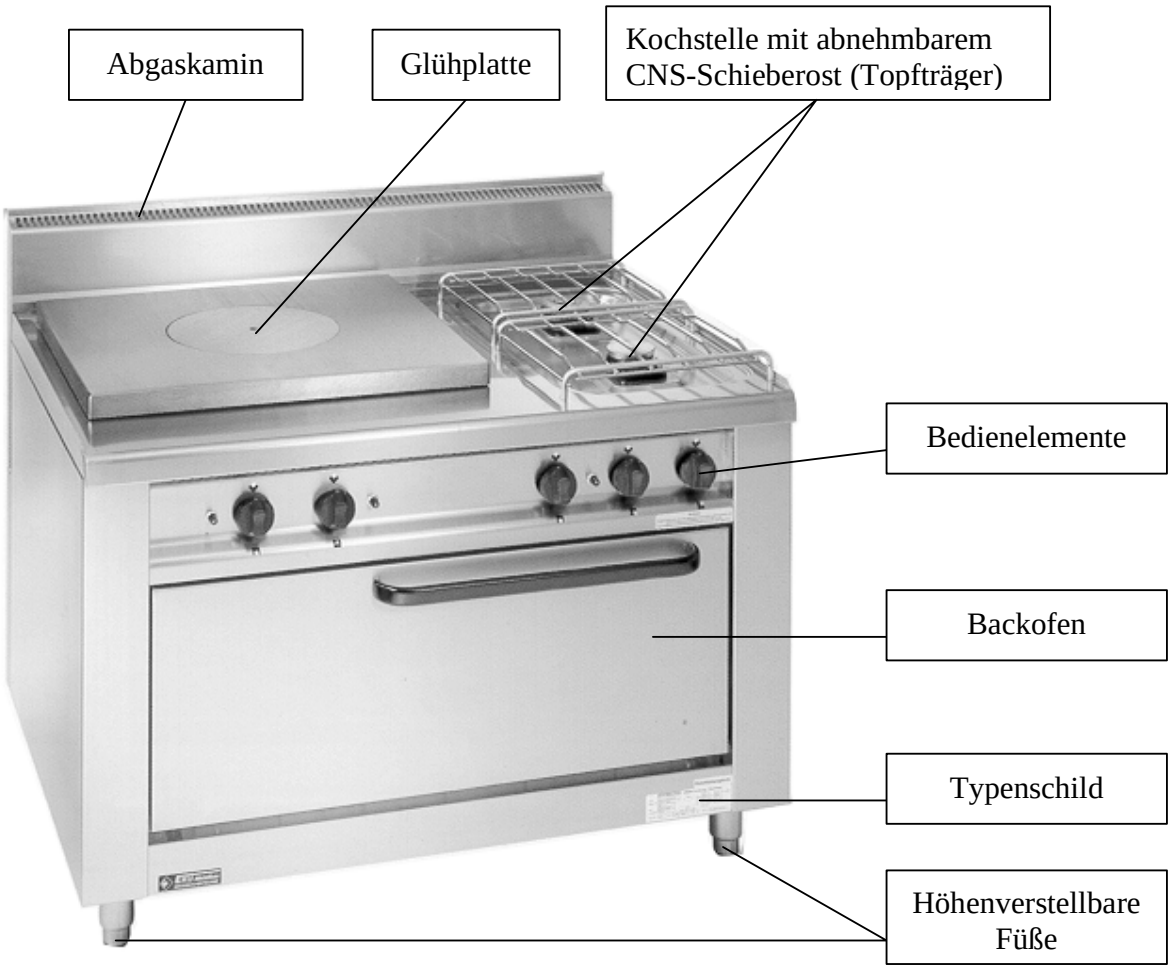
4.1. BEDIENUNGSANLEITUNG

- Gerätbetrieb ist nur für gewerbliche Zwecke in gut belüfteten Räumen vorgesehen; Gerät darf nur von Fachkräften bedient werden !

- Gerät nur für den beaufsichtigten Betrieb !

- Das Bedienpersonal hat sich mit dem Inhalt dieser Anleitung vertraut zu machen, um einen sicheren und reibungslosen Umgang mit dem Gerät zu gewährleisten.

4.1.1. Anordnung der Bedienungselemente



(Beispiel Thermik 850 Modell 850 J-GGH-GP-2)

4.1.2. Betrieb der Kochstellen

VORSICHT: Öberfläche bei Betrieb heiß! Verbrennungsgefahr!

Die Bedienknebel der offenen Kochstellen haben folgende Arbeitspositionen:

- AUS
- Zündbrenner
- größte Flamme
- kleinste Flamme

- Zur Inbetriebnahme Bedienungsgriff eindrücken, auf Zündstellung drehen und dann das ausströmende Gas aus dem Zündflammenbrenner durch ein Streichholz oder einen Anzünder entzünden. In dieser Stellung Griff ca. 10 Sekunden fest eingedrückt halten, bis Zündflamme beim Loslassen des Griffes nicht mehr erlischt.

- Beim Weiterdrehen nach links wird der Hauptbrenner gezündet.

- Ist der Kochvorgang beendet, Bedienungsgriff in Zündstellung bringen; die Zündflamme brennt weiter.

- Bei längerer Arbeitsunterbrechung und bei Abschluss der Arbeiten, Bedienungsgriff in Geschlossenstellung bringen und Gasarmatur vor dem Gerät schließen.

4.1.3. Kochstellen mit „Topfaufstellungserkennung“ (Option)

Hinweis: Nur Töpfe mit ebenem Boden verwenden, da sonst die einwandfreie Funktion nicht gewährleistet ist!

Bei den Kochstellen, die mit einer „Topfaufstellung“ ausgestattet sind, wird die Gaszufuhr während des Brennerbetriebes zwischen Groß- und Kleinstellung automatisch unterbrochen – es brennt nur die Zündflamme weiter sobald der Topf vom Topfträger entfernt wird-; eine Betätigung des Bedienungsgriffes der Armatur ist nicht erforderlich. Wird der Topf wieder auf den Topfträger aufgesetzt, erfolgt der Brennerbetrieb weiter wie vorher. Diese Funktionsweise ergibt sich durch einen mechanisch eingeleiteten Kontakt über einen Schalter auf ein Magnetventil in der Gaszufuhrleitung zwischen Armatur und Kochstellenbrennerdüse. Die weitere Brennstellenbedienung erfolgt in gleicher Weise wie im Kapitel „Betrieb der Kochstellen“ unter 4.1.2. erläutert.

4.1.4. Zündung der Brenner bei aufgelegter verchromter Wärmeplatte

- Über den **Kochstellen mit der Stärke 3,5 kW und 5,5 kW** kann wahlweise eine verchromte Wärmeplatte aufgelegt werden. Hierbei ist darauf zu achten, dass sich die Anzündöffnung in der Platte auf der Seite des Zündflammenbrenners befindet. Zum Anzünden der Zündflamme ist mittels des mitgelieferten Aushebehakens der kleine Deckel zu entfernen. Durch diese Öffnung lässt sich der Zündflammenbrenner mit einem externen Anzünder zünden.

- **<u>Wichtig:</u> Der Betrieb der Wärmeplatte ist ohne den Deckel der Anzündöffnung untersagt!**

4.1.5. Betrieb des konventionellen Gas-Backofens

Vorsicht Verbrennungsgefahr: Beim Herausnehmen des Gargutes immer Schutzhandschuhe tragen!

Die Bedienknebel des konventionellen Gas-Bratbackofens haben folgende Arbeitspositionen:

0°C	AUS
✦	Zündbrenner
90°C	kleinste Flamme
300°C	größte Flamme

- Temperaturreglergriff eindrücken, auf Zündstellung ✦ drehen und Piezozünder eindrücken; der Zündflammenbrenner sollte sich nun entzündet haben. Zur Kontrolle Backofentür öffnen und über Anzündöffnung prüfen, ob Zündflamme ordnungsgemäß brennt. In dieser Stellung Griff ca. 10 Sekunden fest eingedrückt halten, bis Zündflamme nicht mehr erlischt.

- Beim Weiterdrehen nach links auf die gewünschte Temperaturstufe wird der Hauptbrenner entzündet. Ist der Back-/ Bratvorgang beendet,

Bedienungsgriff in Zündstellung bringen. Die Zündflamme brennt weiter.

- Bei längerer Arbeitsunterbrechung und bei Abschluss der Arbeiten, Bedienungsgriff in Geschlossenstellung bringen und Gasanschlussarmatur vor dem Gerät schließen.

- **<u>Beachte für Backofenmodell „Jumbo“:</u>**
  Das Backofenmodell „Jumbo“ ist mit 2 Gasbrennern ausgestattet. Jede Brennereinrichtung wurde mit dem hier beschriebenen Bedienelement versehen.

4.1.6. Betrieb des Heißluft-Gas-Backofens

Vorsicht Verbrennungsgefahr: Beim Herausnehmen des Gargutes immer Schutzhandschuhe tragen!

Die Bedienknebel des Heißluft-Gas-Bratbackofens haben folgende Arbeitspositionen:

0°C	AUS
✷	Zündbrenner
300°C	größte Flamme
90°C	kleinste Flamme

- Das Umluftgebläse ist durch Betätigung des Schalters in der Blende wahlweise zuschaltbar. Somit kann der Betrieb dieses Backofens konventionell oder mit Heißluft erfolgen.

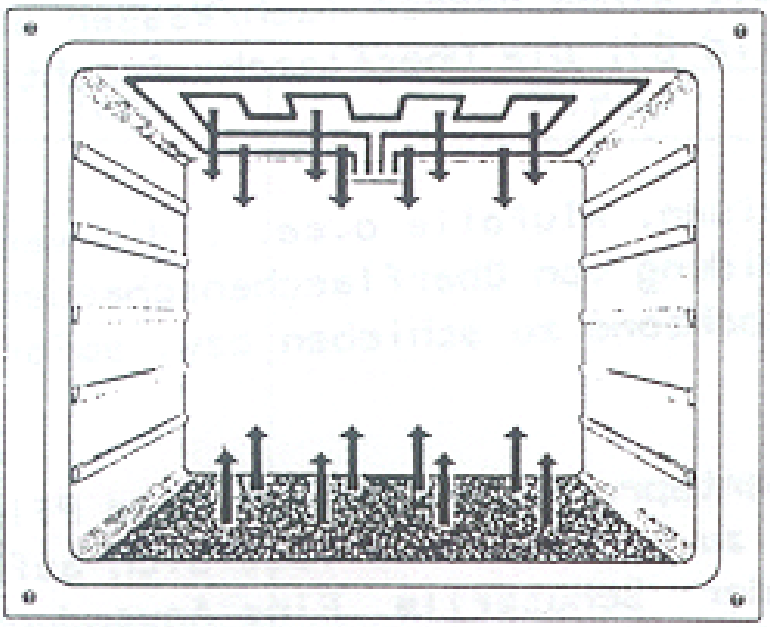
- Temperaturreglergriff eindrücken, auf Zündstellung drehen und Piezozünder mehrmals eindrücken; der Zündflammenbrenner sollte sich nun entzündet haben. Zur Kontrolle Backofentür öffnen und über Anzündöffnung prüfen, ob Zündflamme ordnungsgemäß brennt. In dieser Stellung Griff ca. 10 Sekunden fest eingedrückt halten, bis Zündflamme nicht mehr erlischt.

- Beim Weiterdrehen nach links auf die gewünschte Temperaturstufe wird der Hauptbrenner gezündet. Ist der Brat-/ Backvorgang beendet, Bedienungsgriff in Zündstellung bringen. Die Zündflamme brennt weiter.

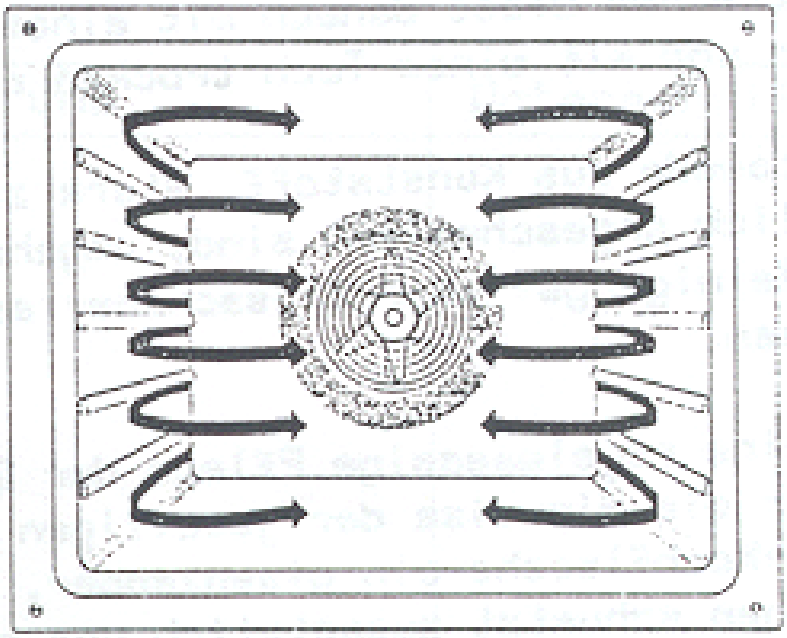
- Bei längerer Arbeitsunterbrechung und bei Abschluss der Arbeiten, Bedienungsgriff in Geschlossenstellung bringen und Gasanschlussarmatur vor dem Gerät schließen.

- **<u>Beachte für Backofenmodell „Jumbo“:</u>**
  Das Backofenmodell „Jumbo“ ist mit 2 Gasbrennern ausgestattet. Jede Brennereinrichtung wurde mit dem hier beschriebenen Bedienelement versehen.

- Beim konventionellen Backofen erfolgt die Wärmeübertragung von der Heizquelle (Heizkörper) zum Gargut bzw. Geschirr durch Strahlung und natürliche Konvektion mittels „Ober- und Unterhitze“. Für die Ober- bzw. Unterhitze existiert jeweils ein separater Bedienknebel, so dass auch eine getrennte Regulierung möglich ist.



- Beim Heißluftbackofen besteht durch Zuschalten die Möglichkeit des Umluftbetriebes, d.h. erwärmte Luft wird über einen Ventilator im Backofen rundum verteilt und bewirkt eine schnelle Wärmeverteilung und –übertragung (erzwungene Konvektion). Vorteil der Heißluft ist neben der ersparten Aufheizheit auch das gleichzeitige Garen auf mehreren Ebenen ohne Geschmacksübertragung. Neben den Bedienknebeln für die getrennt regulierbare Ober- und Unterhitze existiert noch ein weiterer Knebel für die Heißluft.



4.1.7. Elektro-Wärmeschrank

- Die Wärmefachbeheizung wird durch einen auf der Schalterblende angebrachten Druckschalter mit Kontrollampe ein- bzw. ausgeschaltet.

- Das Geschirr sollte je nach Menge und gewünschter Temperatur etwa 30-60 Minuten vorgewärmt werden.

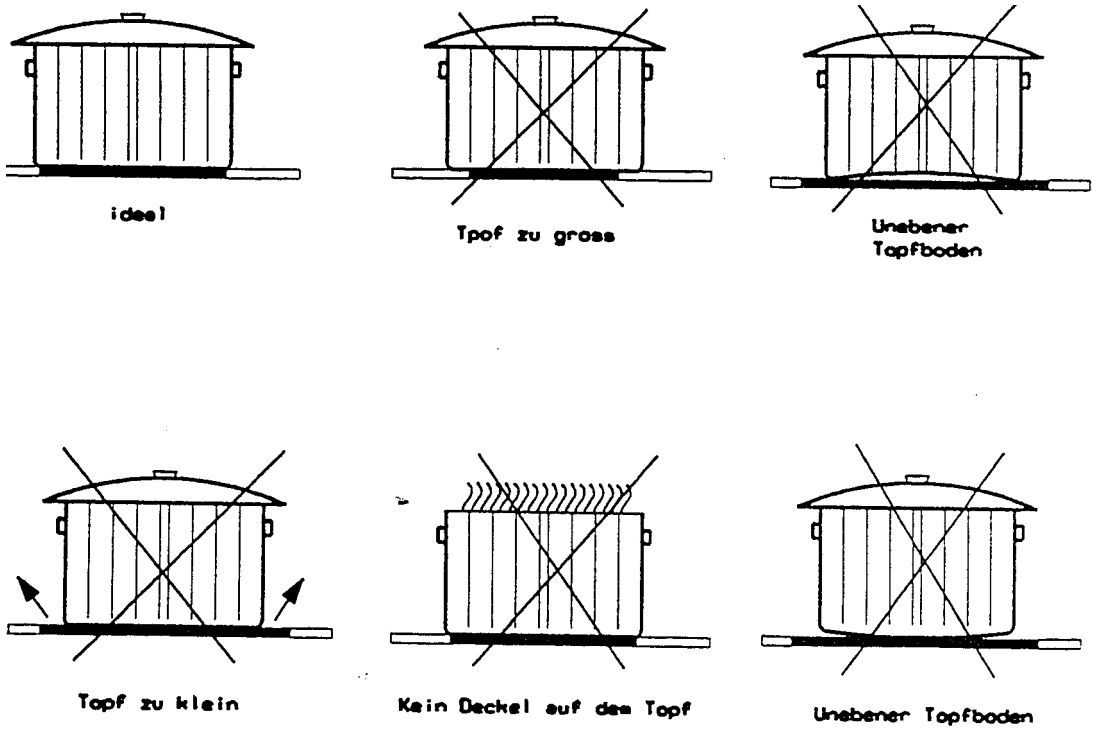
- Die Geschirrtemperatur wird durch die Auslegung oder Beheizung des Wärmefachs nicht über 80° C ansteigen; dadurch ist Sorge getragen, daß auch an empfindlichem Geschirr kein Schaden entsteht.

- **Beim Herausnehmen bzw. Einsetzen des Geschirres Schutzhandschuhe tragen !**

4.1.8. Hinweise zur Benutzung

- Die Topfträger liegen lose in der Herdmulde und können herausgenommen werden.

- Stellen Sie nur der Kochstellengröße entsprechend angemessene Töpfe auf den Topfträger; für schwere Kessel sind die Topfträger nicht vorgesehen.



- Erhalten Sie bei der „Topfaufstellerkennung“ die erforderliche Gängigkeit aufrecht, indem Sie Verbiegungen durch unachtsame mechanische Einflüsse vermeiden.

- **Wichtig:** Es ist stets darauf zu achten, dass die Austrittsöffnungen des Abgaskamins sauber und nicht durch Gegenstände abgedeckt sind.

Beachte: Beim ersten Aufheizen des Backofens macht sich Verbrennungsgeruch bemerkbar. Nehmen Sie den Backofen etwa 30 Minuten in größter Temperaturstufe in Betrieb. Der austretende Rauch entsteht durch die Verdampfung des Bindemittels aus dem Isolationsmaterial. Sorgen Sie daher für eine gute Raumbelüftung.

4.2. WARTUNG

- Nach Inbetriebnahme des Gerätes ist durch eine regelmäßige Wartung der Gebrauchswert und die ständige Sicherheit beim Betrieb zu erhalten. Aus diesem Grunde ist eine regelmäßige Wartung des Geräts unerlässlich. Wir empfehlen daher den Abschluss eines Wartungsvertrages.

- Die Arbeiten sind nur von konzessionierten Fachleuten unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften und dieser Anleitung durchzuführen.

4.2.1. Brenner

Die Brennerwartung macht eine Kontrolle in folgenden Punkten erforderlich:

- Allgemeinzustand hinsichtlich Befestigung bzw. Beschädigung
- Befestigung des Düsenstockes mit Düse
- Brenneraustrittsöffnungen: Sind die Querschnitte durch Fremdkörper verengt, so müssen diese unbedingt gesäubert werden!
- Prüfung des Primärluftbereiches auf Verschmutzungen
- Befestigung der Thermoelemente
- Überprüfung der Funktion der Zündsicherung, des Piezozünders und des Temperaturreglers
- Gängigkeit und Funktionstüchtigkeit der „Topfaufstellerkennung“ (Option)

4.2.2. Brennverhalten

Die Kontrolle des Brennverhaltens ist durch eine Sicht- und Funktionsprüfung vorzunehmen. Die Flammen müssen stabil brennen und dürfen nicht abheben oder zurückschlagen.

4.2.3. Wärmebelastung und Dichtheit

Kontrolle des richtigen Düseneinsatzes und der Kleinstellwärmebelastung, des Anschlussdruckes sowie Dichtheitsprüfung.

4.2.4. Abgasweg

Abgaswegeverlauf auf Verunreinigungen und etwaige Fremdkörper hin überprüfen. Falls erforderlich ist der Kamin zu demontieren und zu reinigen.

4.2.5. Besondere Hinweise

- Das Gerät darf nur in ausreichend belüfteten Räumen betrieben werden.

- Es ist nur für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muss von Fachkräften bedient werden.

- Das Gerät ist so ausgelegt, dass seine Teile bei sachgemäßem Betrieb eine angemessene Lebensdauer erreichen. Teile mit begrenzter Lebensdauer können jedoch sein:

    - Thermoelemente
    - Gasarmaturen (bei Schwergängigkeit gesamte Armatur wechseln)
    - Piezozünder
    - Mechanische Teile der „Topfaufstellerkennung“
    - Temperaturregler des Heißluft-/ Bratbackofens

Der Austausch dieser Teile darf nur vom konzessionierten Fachmann vorgenommen werden!

4.3. REINIGUNG UND PFLEGE

Wichtig: Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden !

Achtung!: Verbrennungsgefahr! Geräteoberflächen werden bei Betrieb heiß. Vor der Reinigung sollte man das Gerät erkalten lassen.

4.3.1. Allgemeines zur Pflege

- Zum Reinigen sind neutrale oder alkalische Reinigungsmittel wie z.B. Soda, ATA, VIM etc. zu verwenden.

- Ist eine mechanische Reinigung erforderlich, bitte keine Metallreinigungsgeräte verwenden, sondern Bürsten aus Kunststoff- oder Naturborsten.

- Bei der Reinigung ausreichend Wasser verwenden.

- Verfärbungen oder Fremdrosterscheinungen sind sofort zu beseitigen, um eine weitere Korrosionsbildung zu vermeiden.

- Bitte darauf achten, dass alle Reinigungsmittelrückstände beseitigt werden.

- Zur Vermeidung eines Festbrennens von Rückständen, Geräte während der Reinigung nicht beheizen.

4.3.2. Reinigung der Außenflächen

- Die Außenflächen sind aus Edelstahl und können mit warmem Wasser, ggf. mit handelsüblichem, nicht aggressivem Spülmittelzusatz, gereinigt werden. Nach der Reinigung gut trocknen.

- Leichte Verfärbungen lassen sich mit „Wiener Kalk“ entfernen.

4.3.3. Reinigung der Kochstellen

- Die Brennerdeckel liegen lose auf den Brenner-Oberteilen auf. Sie sollten bei Verschmutzung durch Speisereste abgenommen werden und mit handelsüblichen, nicht aggressiven Reinigungsmitteln gesäubert werden. Wichtig ist, dass alle Flammenaustrittsöffnungen und die Auflageflächen zwischen Brennerdeckel und Brenner-Oberteil stets sauber sind. Achten Sie darauf, dass während des Betriebes und beim Reinigen kein Schmutz auf Zündflammenbrenner und Thermoelement gelangt, da hierdurch die Betriebsbereitschaft beeinträchtigt wird.

- Das Oberteil der Zündflamme kann zur Reinigung abgezogen werden. Falls erforderlich sind die kleinen Austrittsöffnungen zu reinigen. Achten Sie darauf, dass während dieser Reinigung kein Schmutz oder Feuchtigkeit in das senkrechte Flammenrohr eindringt.

4.3.4. Reinigung des Gas-Backofens

- Der Backofenboden ist einteilig und kann zur Reinigung herausgenommen werden.

- Die Backofenbrenner-Flammenaustrittsöffnungen sind frei von Schmutz zu halten. Die Seitenwände und die Decke sowie die Rückwand der Muffel können mit einem feuchten Tuch oder einer Bürste gereinigt werden.

- Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann handelsüblicher Backofenreiniger verwendet werden.

- Bitte achten Sie darauf, dass bei der Reinigung der Temperaturfühler nicht beschädigt wird.

4.3.5. Reinigung des Wärmefachs

- Flächen des ausgeschalteten und stromlosen Wärmefachs mit einem Schwamm und Warmwasser unter Zusatz eines geeigneten handelsüblichen Produkts (z.B. Soda, ATA, VIM etc.) reinigen. Hierbei bitte darauf achten, dass alle Reinigungsmittelrückstände beseitigt werden. Nach der Reinigung sind die Oberflächen gut zu trocknen. Leichte Verfärbungen lassen sich mit Wiener Kalk entfernen.

4.3.6. Verhalten bei Störungen

- Störungen können durch Fehler in der Energieversorgung, Verunreinigungen von Funktionsteilen, falscher Handhabung oder durch Ausfall von Zünd-, Einstell-, Regel- und Sicherheitseinrichtungen hervorgerufen werden.

- Sind die Energieverhältnisse in Ordnung, die Funktion aller relevanten Teile gegeben und ein Fehler in der Handhabung ausgeschlossen, so ist der Kundendienst zu rufen.

- **Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Fachleuten vorgenommen werden!**

4.3.7. Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung

Bei längerer Betriebsunterbrechung sowie bei Störungen sind alle Brennstellen außer Betrieb zu nehmen. Die Gasanschlussarmatur vor dem Gerät ist zu schließen und –soweit vorhanden- ist die Stromzufuhr zu unterbrechen.

4.4. ANALYSE EINIGER BETRIEBSSTÖRUNGEN BEI DEN GASKOCHSTELLEN

Was ist zu tun, wenn....

Problem	***Ursache***	***Lösung***
Schwierige oder fehlende Zündung des Zündflammenbrenners	*Unzureichender Gaszufuhrdruck*	*Gasabsperrhahn öffnen*
		Gasversorgungsunternehmen kontaktieren, wenn trotz geöffnetem Gasabsperrhahns, die Zündflamme nicht brennt
	Verstopfte Leitung oder Düse	*Reinigung ggf. Austausch von Leitung oder Düse*
	Gashahn defekt	*Austausch des defekten Gashahns*
Erlöschen des Zündflammenbrenners während des Betriebs	*Defektes, unzureichend erwärmtes oder am Gashahn schlecht angeschlossenes Thermoelement*	*Thermoelement erneuern*
		Thermoelement neu anschließen
	Gashahn defekt	*Gashahn wechseln*
Schwierige oder fehlende Zündung des Hauptbrenners	*Unzureichende Gaszufuhr*	*Kontrolle der Gaszufuhr und ggf. Kontakt zum Gasversorgungsunternehmen*
	Verstopfte Düse	*Reinigung bzw. Erneuerung der Düse*

Wichtig: Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden!

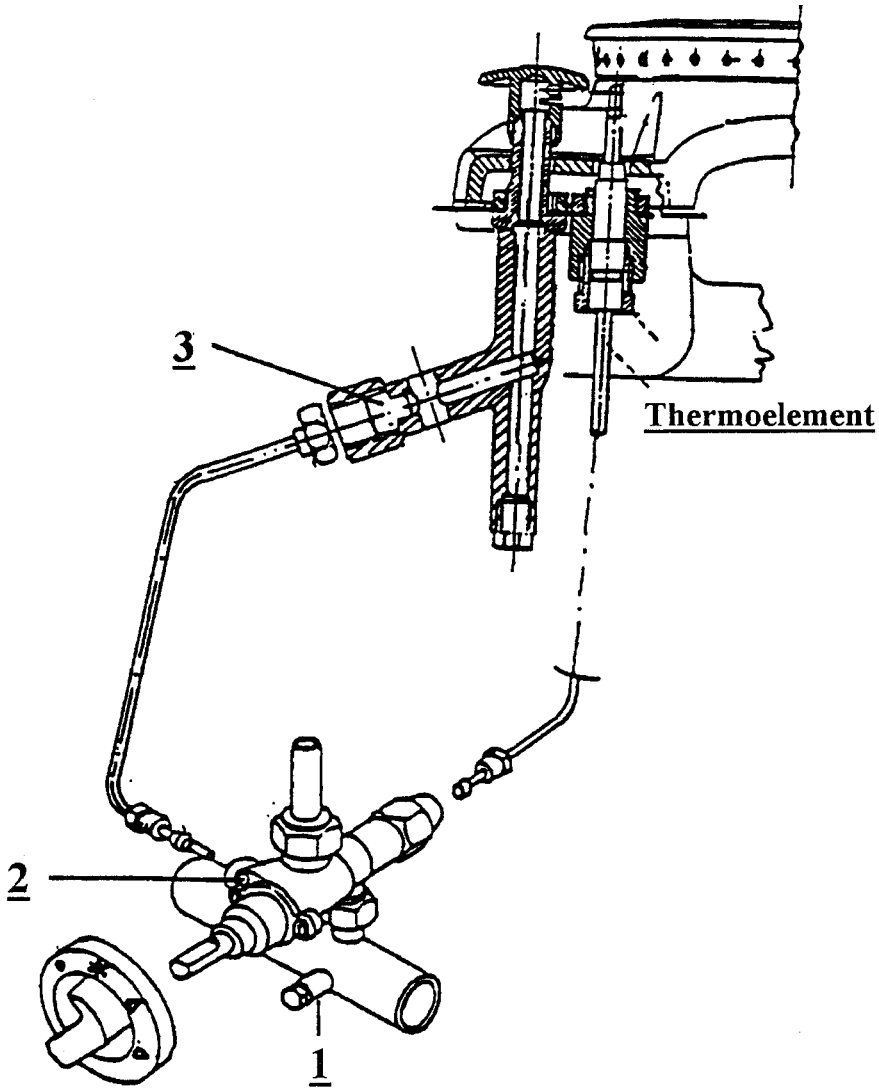
4.5. ANALYSE EINIGER BETRIEBSSTÖRUNGEN BEIM GASBACKOFEN

Was ist zu tun, wenn....

Problem	***Ursache***	***Lösung***
Schwierige oder fehlende Zündung des Zündflammenbrenners	*Unzureichender Gaszufuhrdruck*	*Gasabsperrhahn öffnen*
		Gasversorgungsunternehmen kontaktieren, wenn trotz geöffnetem Gasabsperrhahns, die Zündflamme nicht brennt
	Verstopfte Leitung oder Düse	*Reinigung ggf. Austausch von Leitung oder Düse*
	Gashahn defekt	*Austausch des defekten Gashahns*
Erlöschen des Zündflammenbrenners während des Betriebs	*Defektes, unzureichend erwärmtes oder am Gashahn schlecht angeschlossenes Thermoelement*	*Thermoelement erneuern*
		Thermoelement neu anschließen
	Gashahn defekt	*Gashahn wechseln*
Schwierige oder fehlende Zündung des Hauptbrenners	*Unzureichende Gaszufuhr*	*Kontrolle der Gaszufuhr und ggf. Kontakt zum Gasversorgungsunternehmen*
	Verstopfte Düse	*Reinigung bzw. Erneuerung der Düse*

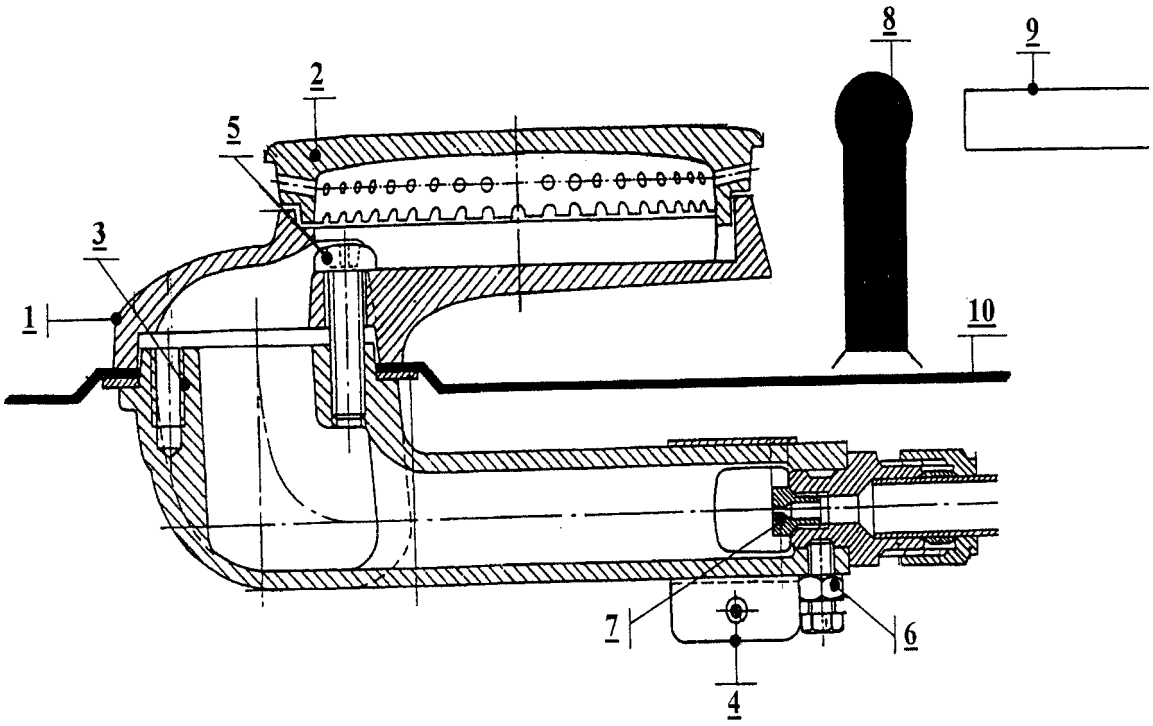
Wichtig: Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden!

5.1. GAS-KOCHSTELLENARMATUR UND ZÜNDFLAMMENBRENNER



1	=	Anschlussdruck-Messtutzen
2	=	Kleinstellschraube
3	=	Zündflammenbrennerdüse

5.2. KOCHSTELLENBRENNER-DÜSE-PRIMÄRLUFT-„TOPFERKENNUNG“

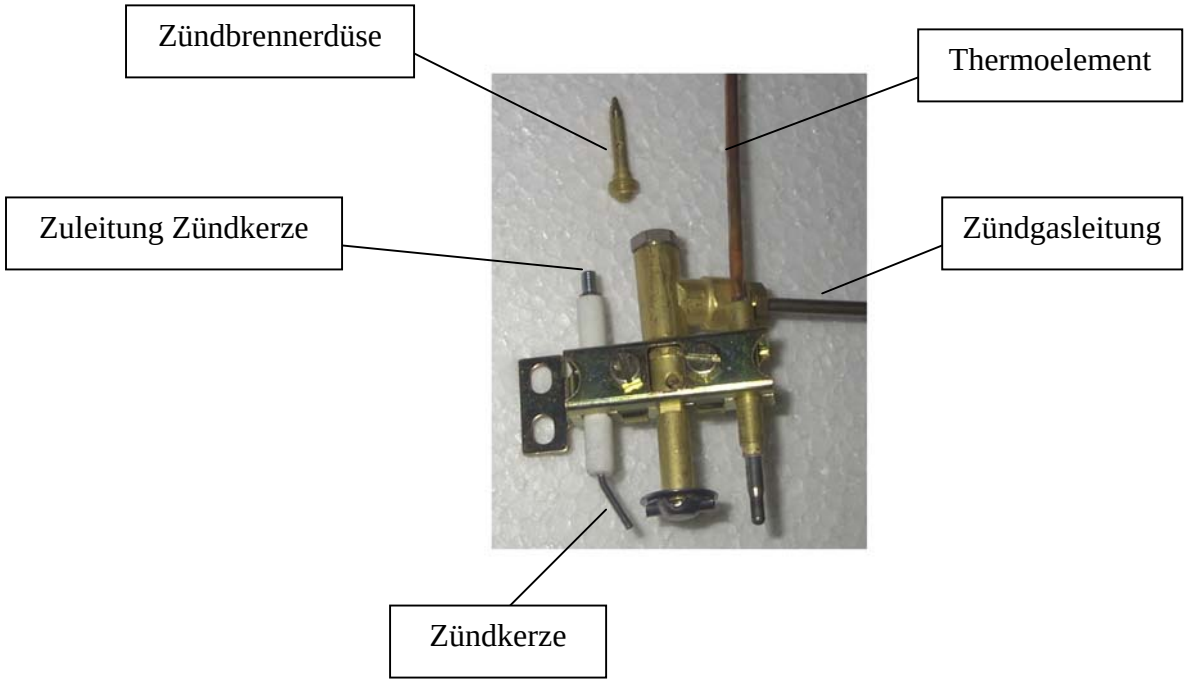


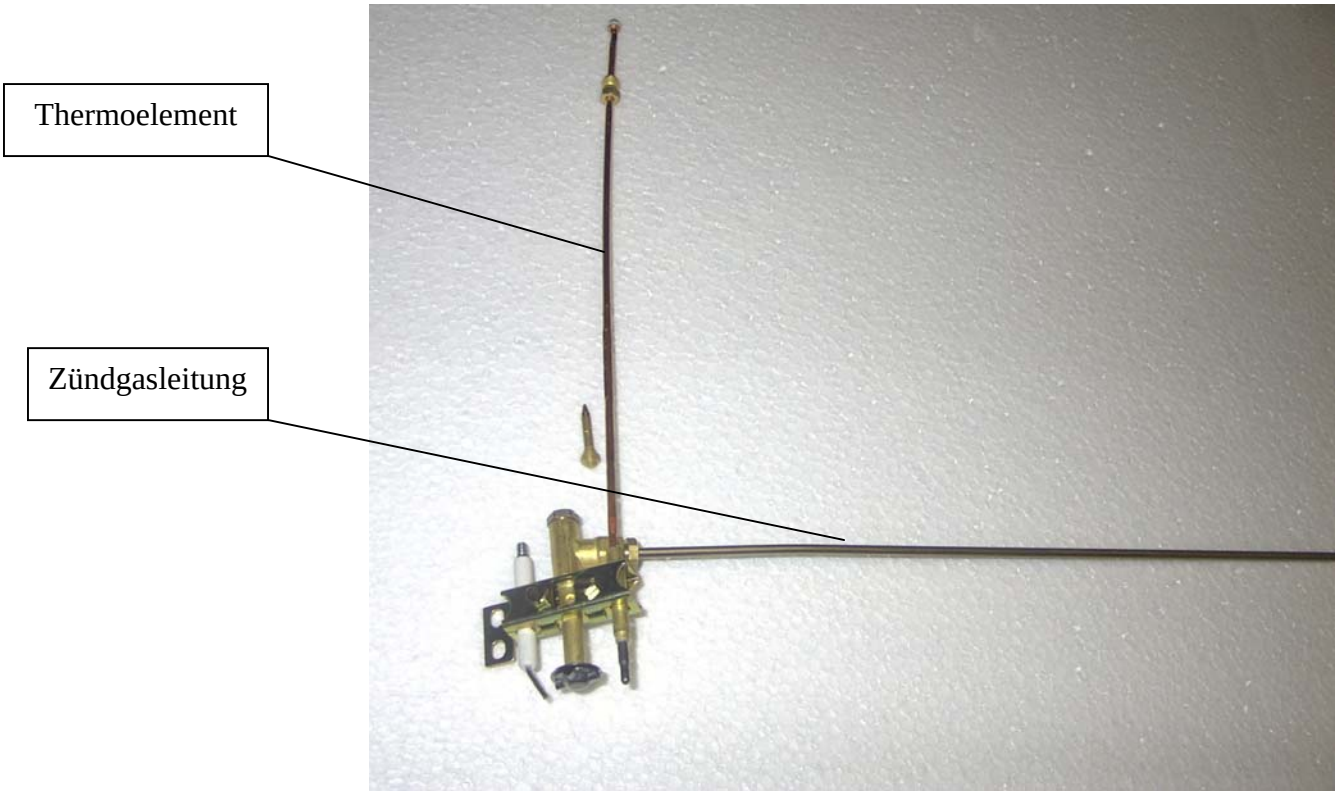
1	=	Brenner-Oberteil
2	=	Brennerdeckel
3	=	Brenner-Unterteil
4	=	Pirmärlufthülse (entfällt)
5	=	Befestigung Brenneroberteil/ -unterteil
6	=	Düsenstockbefestigung
7	=	Brennerdüse
8	=	Topferkennung (Option)
9	=	Topfträger
10	=	Kochmulde

5.3. GASBACKOFEN-ARMATUR

Kleinstellschraube
(Ein/ AUS-Regelung)

5.4. ZÜNDFLAMMENBRENNER FÜR GASBACKOFEN UND GLÜHPLATTE

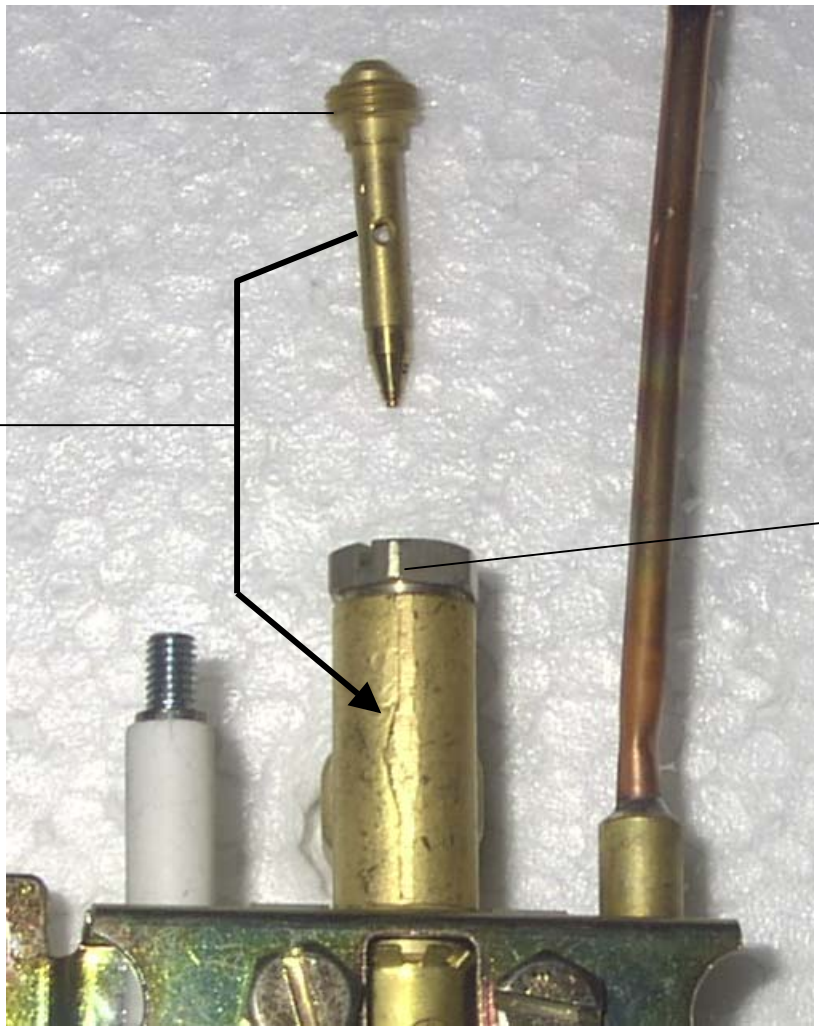




vgl. auch Abbildung auf der nächsten Seite

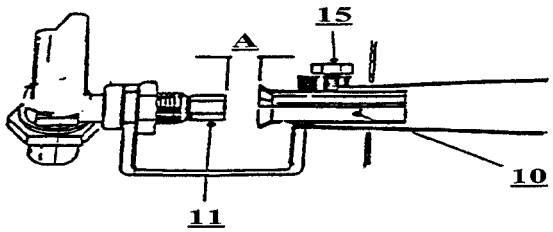
Zündbrennerdüse

Durch Lösen der Alu-Schutzkappe gelangt man an die Zündbrennerdüse; durch Drehung im Uhrzeigersinn wird die Zündflamme größer; durch Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn wird die Zündflamme kleiner



Alu-Schutzkappe SW 12

5.5. DÜSE – PRIMÄRLUFT GAS-BACKOFEN

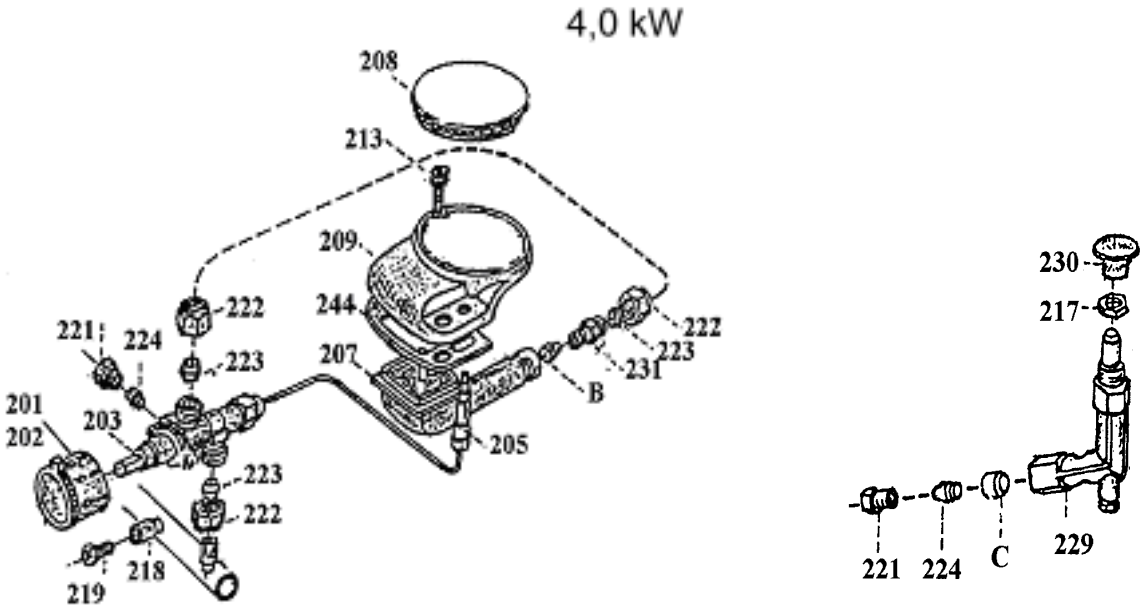


11	=	Düse
10	=	Primärlufthülse
15	=	Feststellschraube
A	=	Primärluftabstand

5.6. ANSCHLUSSDRUCK-MEßSTUTZEN AUF DER GASRAMPE

A	=	Rampe
B	=	Meßstutzen
C	=	Dichtschraube

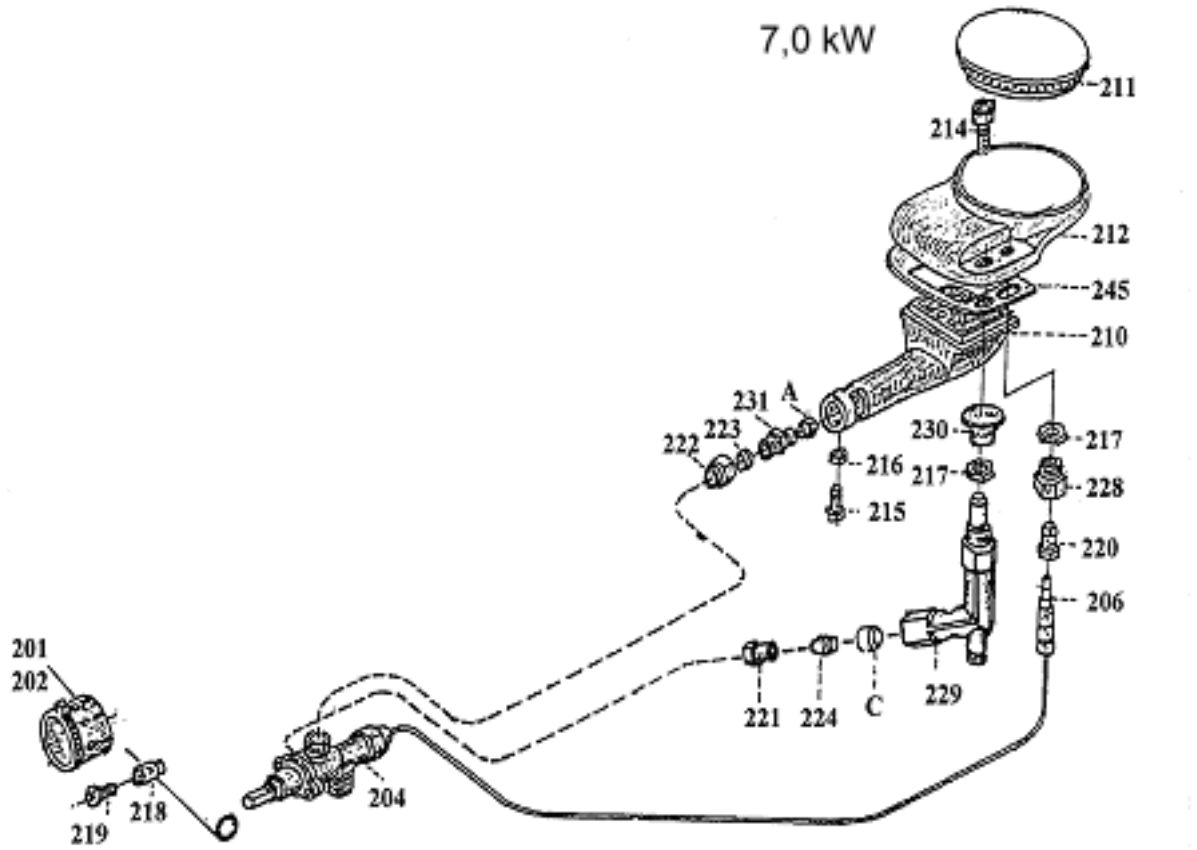
5.7. EXPLOSIONSZEICHNUNG DER KOCHSTELLE „C“ UND ERSATZTEILLISTE



Teilenummer	Bezeichnung
3-201	Gasknebel für 0,40
3-203	Allgashahn 21S (0,40) 4,0 kW
3-205	Thermoelement M8 x 1 x 320
3-207	Brennerfuss 4,0 kW
3-208	Brennerdeckel 4,0 kW Ø 85 mm
3-209	Brenneraufoberteil 4,0 kW
3-213	Schraube M 5 x 25 (für 4,0 kW)
3-217	Mutter M 10 x 1 x 4
3-218	Druckkontrolle O 9 mm
3-219	Schraube M 5 Druckkontrolle
3-221	Überwurfmutter Zündbrenner
3-222	Überwurfmutter M 16 für Gashahn 0,40
3-223	Doppelkegelring 10 für Gashahn 0,40
3-224	Doppelkegelring 4 S
3-229	Zündbrennerkörper
3-230	Zündbrennerdeckel
3-231	Düsenträger
3-244	Alu-Dichtung für 4,0 kW Brenner

C-Zündbrennerdüse	
3-225	Düse Ø 20 (Flüssiggas – Butan/ Propan)
3-226	Düse Ø 30 (Erdgas – E/LL)
3-227	Düse Ø 75 (Stadtgas a,b,c)
B-Hauptbrennerdüse 4,0 kW	
3-232	Hauptbrennerdüse 4,0 kW Stadtgas a Ø 2,80
3-233	Hauptbrennerdüse 4,0 kW Stadtgas b Ø 2,50
3-234	Hauptbrennerdüse 4,0 kW Stadtgas d Ø 2,90
3-235	Hauptbrennerdüse 4,0 kW Erdgas E Ø 1,35
3-236	Hauptbrennerdüse 4,0 kW Erdgas LL Ø 1,45
3-237	Hauptbrennerdüse 4,0 kW Flüssiggas Ø 0,82
Ersatzteil ohne Abbildung	
CNS-Schieberoste für Thermik 850	

5.8. EXPLOSIONSZEICHNUNG DER KOCHSTELLE „D“ UND ERSATZTEILLISTE

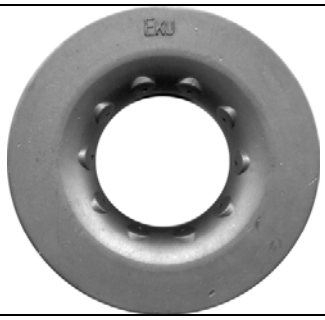


Teilenummer	Bezeichnung
3-202	Gasknebel für 0,55
3-204	Allgashahn 21S (0,55) 7,0 kW
3-206	Thermoelement M8 x 1 x 600
3-210	Brennerfuß 7,0 kW
3-211	Brennerdeckel 7,0 kW Ø 95 mm
3-212	Brenneroberteil 7,0 kW
3-214	Schraube M 6 x 25 (für 7,0 kW)
3-215	Schraube M 5 x 12
3-216	Mutter M 5 x 4
3-217	Mutter M 10 x 1 x 4
3-218	Druckkontrolle O 9 mm
3-219	Schraube M 5 Druckkontrolle
3-220	Überwurfmutter Thermoelement

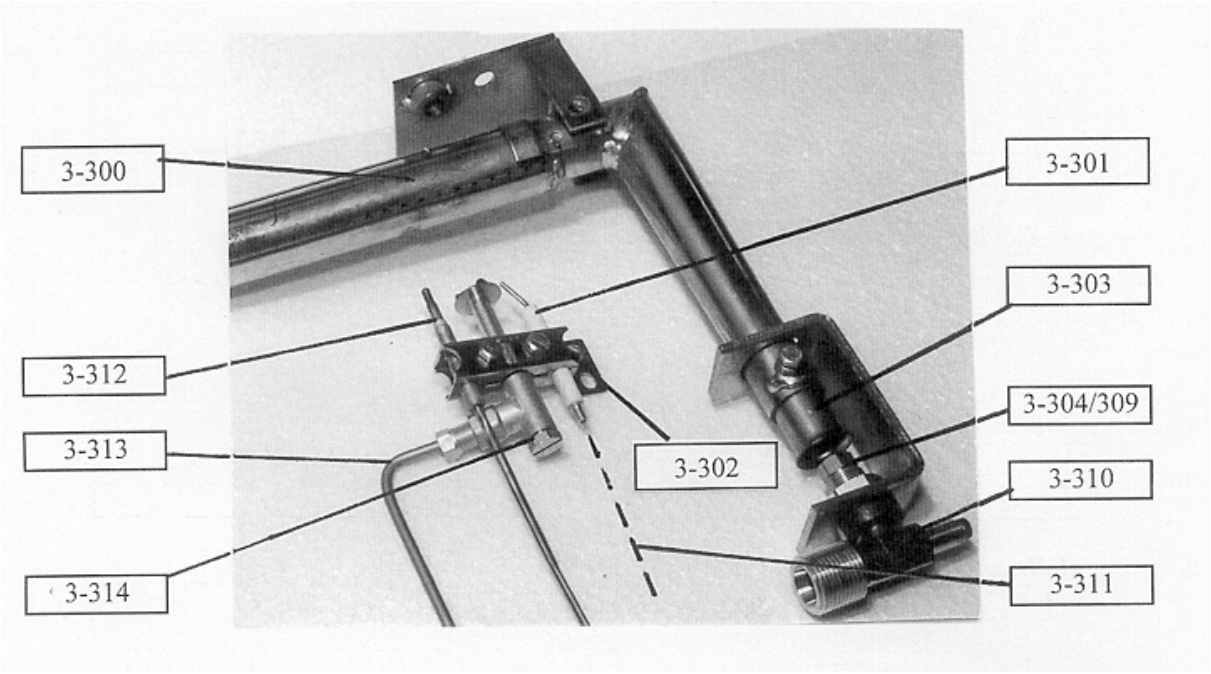
3-221	Überwurfmutter Zündbrenner
3-222	Überwurfmutter M 16 für Gashahn 0,40
3-223	Doppelkegelring 10 für Gashahn 0,40
3-224	Doppelkegelring 4 S
3-228	Verschraubung
3-229	Zündbrennerkörper
3-230	Zündbrennerdeckel
3-231	Düsenträger
3-245	Alu-Dichtung für 7,0 kW Brenner
C-Zündbrennerdüse	
3-225	Düse Ø 20 (Flüssiggas – Butan/ Propan)
3-226	Düse Ø 30 (Erdgas – E/LL)
3-227	Düse Ø 75 (Stadtgas a,b,c)
A-Hauptbrennerdüse 5,5 kW	
3-238	Hauptbrennerdüse 7,0 kW Stadtgas a Ø 3,60
3-239	Hauptbrennerdüse 7,0 kW Stadtgas b Ø 3,30
3-240	Hauptbrennerdüse 7,0 kW Stadtgas d Ø 3,80
3-241	Hauptbrennerdüse 7,0 kW Erdgas E Ø 1,65
3-242	Hauptbrennerdüse 7,0 kW Erdgas LL Ø 1,80
3-243	Hauptbrennerdüse 7,0 kW Flüssiggas Ø 1,05
Ersatzteil ohne Abbildung	
CNS-Schieberoste für Thermik 850	

5.9. EXPLOSIONSZEICHNUNG DER KOCHSTELLE „E“ UND ERSATZTEILLISTE

Die Teile der Kochstelle „E“ entsprechen im wesentlichen denen der Kochstelle „D“; lediglich folgende Teile sind verschieden

Ersatzteil	Abbildung
Hauptbrennerdüse für Erdgas E	
Hauptbrennerdüse für Erdgas LL	
Hauptbrennerdüse für Flüssiggas	
Brennerring für 7,0 kW Brenner	
Brennerfuß für 7,0 kW Brenner	
Brenneroberteil für 7,0 kW Brenner	
Brennerdeckel für 7,0 kW Brenner	

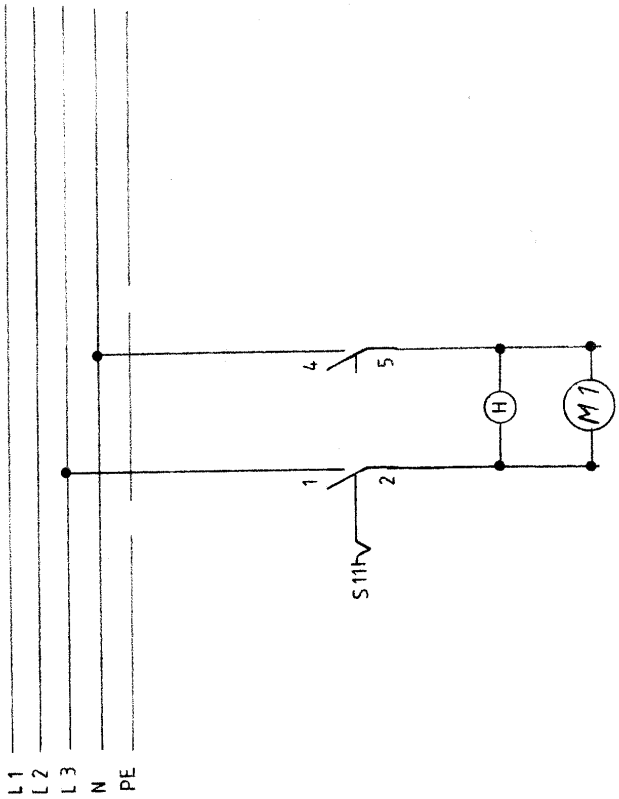
5.10. ABBILDUNG DES GASBACKOFENBRENNERS UND ERSATZTEILLISTE



Teilenummer	Bezeichnung
3-300	Hauptbrenner
3-301	Zündkerze
3-302	Zündbrenner Backofen (einstellbar)
3-303	Regulierungsbüchse (Luft)
Düse je Gasart	
3-307	Hauptbrennerdüse Ø 200 Erdgas E
3-308	Hauptbrennerdüse Ø 220 Erdgas LL
3-309	Hauptbrennerdüse Ø 115 Flüssiggas
3-310	Gehäuse für Düsenträger
3-311	Zündkabel
3-312	Thermoelement M 8 x 1 x 1200
3-313	Zündgasleitung
3-314	Zündbrennerdüse (einstellbar)

Ersatzteile ohne Abbildung	
3-315	Piezozünder mit Befestigungsmutter
3-316	Backblecheinschubschiene links
3-317	Backblecheinschubschiene rechts
3-318	Gasknebel für Backofen
3-319	Thermostatischer Gashahn 100°-300° Bypass Ø 60

5.11. SCHALTPLAN GAS-HEIßLUFTBACKOFEN



Ventilator
0,08 kW

EKU-Metallbau
Großküchentechnik GmbH
Am Schlag 39 • 65549 Limburg/Lahn
Telefon 06431/28046 • Telefax 06431/23762

	Datum	Name
Bearb.	17.01.97	TK
Gepr.		
Norm		

Maßstab 97007

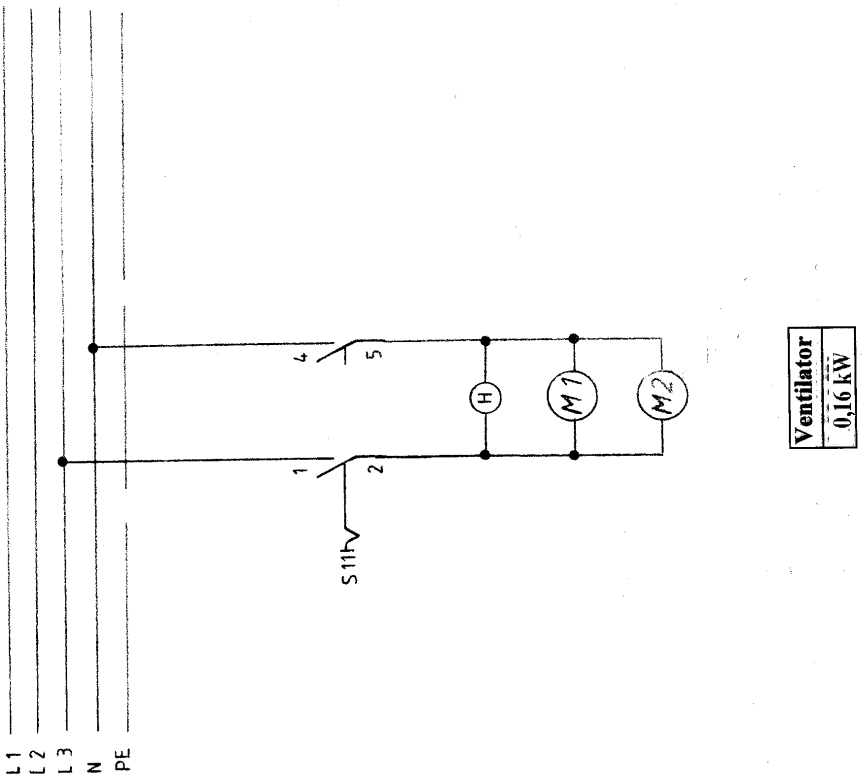
Schaltplan Gas-Heißluftbackofen

Blatt

Bl.

Zust.	Änderung	Datum	Name

5.12. SCHALTPLAN JUMBO-HEIßLUFTGASBACKOFEN



EKU-Metallbau
Großküchentechnik GmbH
Am Schlag 39 • 65549 Limburg/Lahn
Telefon 06431/8846 • Telefax 06431/23762

	Datum	Name
Bearb.	17.01.97	TK
Gepr.		
Norm		

Maßstab 97007

Schaltplan Jumbo-Gas-Heißluftbackofen

Blatt

Bl.

Zust.	Änderung	Datum	Name

5.13. TABELLE „AUSGEFÜHRTE REPARATUREN“

TAG	GRUND	FIRMA/ UNTERSCHRIFT

5.14. SERVICE

Bei Serviceeinsätzen bzw. bei der Beschaffung von Ersatzteilen und Zubehör wenden sie sich bitte an die unten aufgeführten Betriebe:

Hersteller	Lieferant
Fa. EKU-Metallbau Großküchentechnik GmbH Am Schlag 30 65549 Limburg/ Lahn	(Stempel des Lieferanten)